BIBLIOTECA SCOLASTICA

PIETRO FANFANI E GIUSEPPE FRIZZI

NUOVO VOCABOLARIO METODICO DELLA LINGUA ITALIANA

DOMESTICO, D'ARTI E MESTIERI

...RCA NOVEMILA VOCABOLI AGGIUNTI ALL'ANTICO DEL CARENA

NUOVA EDIZIONE

V. II.

MILANO
LIBRERIA D'EDUCAZIONE E D'ISTRUZIONE
DI PAOLO CARRARA
EDITORE.

NUOVO VOCABOLARIO METODICO

DELLA LINGUA ITALIANA.

Dizionari e Lessici

	broch.	legato
Arlìa. Voci e maniere di lingua viva. Un volume	L. 2,50	3,50
Alberti (Il nuovo Grande). Dizionario universale enciclopedico Italiano-Francese e Francese-Italiano per cura dei Prof. Ambrosoli, Arnaud, Banfi, ecc., con dizionario di Geografia. 2 vol. in-4° (edizione rarissima)	» 40,—	50,—
Bazzarini. Piccola enciclopedia. Vocabolario scientifico, artistico, biografico, ecc.	» 5,—	7,—
Boiste. Dizionario delle difficoltà che incontransi nello studio della lingua francese	» 1,25	2,—
Caimi. Dizionario di etimologia italo-greco e parentele di parole	» 1,25	2,—
Cerquetti. Appendice al vocabolario italiano della lingua parlata di Giuseppe Rigutini	» 1,25	2,—
Cherubini. Vocabolario Milanese-Italiano. 5 volumi	» 30,—	40,—
Cusani. Vocabolario etimologico greco-italiano dei vocaboli di scienza, arte, nomi proprj e vocabolario etimologico ebraico-italiano	» 3,—	4,—
Dizionario portabile italiano-tedesco e tedesco-ital.	» 2,—	3,—
Dizionario portab. italiano-francese e francese-ital.	» 2,—	3,—
Dizionario portab. italiano-inglese e inglese-italiano	» 2,—	3,—
Fanfani. Nuovo vocabolario dei sinonimi	» 3,50	4,50
Fanfani-Arlìa. Lessico dell'Infima e corrotta italianità. 4.ª edizione con appendice	» 5,—	6,—
Lauri et Virgile. Nuovo dizionario italiano-francese e francese-italiano. In-16	» 2,50	3,50
Noël et Chompré. Dizionario delle favole. In-16	» 1,25	2,—
Nuovo Dizionario italiano-spagnuolo e spagnuolo-italiano	» 2,50	3,50
Palma S. Vocabolario metodico italiano *dell'agricoltura e pastorizia*, arti ed industrie che ne dipendono. 2 volumi	» 5,—	6,—
— Vocabolario e Prontuario metodico *mercantile, amministrativo* ed economico secondo il buon uso toscano. Un volume	» 2,50	3,50
Pozzi. Dizionario delle invenzioni e scoperte principali. 2 volumi in-32	» 2,—	3,—
Propriac. Dizionario di emulazione ad uso della gioventù. In-32	» 1,—	2,—
Sartorio e **Cusani.** Nuovo vocabolario greco-italiano e italiano-greco	» 3.—	4,—
Tommaséo N. Dizionario dei sinonimi della lingua italiana. Un volume in-8	» 10,—	12,—
Trinchera. Grande vocabolario universale della lingua italiana sulle norme dei Dizionari dell'Alberti, Fanfani, Manuzzi, Tommaséo, Tramater, ecc. Elegante volume in-8 a tre colonne	» 5,—	7,—

A richiesta viene spedito gratis il CATALOGO GENERALE.

MILANO - L'Editore PAOLO CARRARA spedisce contro vaglia postale.

PIETRO FANFANI E GIUSEPPE FRIZZI

NUOVO VOCABOLARIO METODICO

DELLA LINGUA ITALIANA

DOMESTICO D'ARTI E MESTIERI

CON CIRCA NOVEMILA VOCABOLI AGGIUNTI ALL'ANTICO DEL CARENA

NUOVA EDIZIONE

V. II.

MILANO
LIBRERIA D'EDUCAZIONE E D'ISTRUZIONE
DI PAOLO CARRARA
EDITORE.

CAPO QUARTO

DELL'ABITARE

ARTICOLO XI.

DELLA CUCINA. DELLA DISPENSA E DEL CUCINARE IN GENERALE (1).

Indice Metodico.

Cucína
Cucinetta
Cucinína
Cucinino
Cucinúccia
Çucinuzza
Cucináccia
Biancheria di cucína
Grembiuli
(Canovacci
(Canavacci
Torcioni
Bandinella
Cucinare
Cucinato
Cucinatore
Cucinatora
Cucinatrice
Cucinatura
Cucinábile
Cucinário
Culinária
(Culinare
(Culinário
Far da cucína
Far la cucína
Saper far da cucína
Cuciniere
Cuciniera
Cuoco
Sottocuoco
Cuoca
Sottocuoca
Uomo di cucína
Donna di cucína
(Guáttero
(Sguáttero
(Guáttera
(Sguáttera
(Guatteríno
(Sguatteríno
(Lavapiatti
(Lavascodelle
—
Preparare
Ammannire
Salare
Salato
Salatíssimo
Salata
Salatína
Sale
(Amaro sale
(Amaro di sale
Salato arrabbiato
Giusto di sale
Sciocco
Infarinare
Infarinato
Infarinata
Infarinatína
Panare
Panato
Indorare
Indorato
Condire
Condito, *part. pass.*
Condito, *sost.*
Condimento
Condizionare
Condizionato
Drogare
Drogato
Droghe (V. l'ART. 3° del CAPO 5°)
Grázia
Dar grázia
Aggraziare
Aggraziato
—
Méttere al fuoco
Levare dal fuoco
Ritirare dal fuoco
Fermare
Cuòcere
Cuòcere a bagnomaría
Cuocere sotto testo
Cotto, *part. pass.*
Cotto, *sost.*
Cottíssimo
Cocitura
Cozione
Cottura
Èssere di prima cottura
Cottojo
Cottoja

(1) Per quel che riguarda il *Camino*, i *Fornelli*, l'*Accendere il fuoco*, il *Soffietto* e simili, è da vedersi l'articolo precedente.

Èssere di buona *o* di cattiva cottoja
Cotta
Cocente
Essere al suo punto
Stracuòcere
Stracotto, *part. pass.*
Stracotto, *sost.*
Dimenare
Mestare
Rivoltare
Rivoltata
Dare una rivoltata
Bollire
Bollito, *part. pass.*
Bollito, *sost.*
Bollimento
Bollitura
Bollitíccio
(Bolle
(Sonagli
Gorgogliare
Gorgóglio
Gorgoglío
Bollire a scròscio
— a ricorsójo
Scròscio
Scrosciare
Bollore
Bollorino
Staccare) il bollore
Levare } il bollore
Alzare) il bollore
A bollore
Dare un bollore a una cosa
Cuòcere al primo bollore
Bollente
Bollentíssimo
Bollizione
Ebullizione
Traboccare
Dar di fuori
Sobbollire
Ribollire
Ribollito
Ribollitura
Scottare
Scottante
Scottato
Scottata
Scottatína
Scottatura
Scottaturína
Lessare
Lessato
Lessata
Lessatína
Lessatura
Lesso, *part. pass.*
Lesso, *sost.*
Allessare
Alessato
Allesso

(Stúmia
(Stúmmia
Schiuma
(Stumiare
(Stummiare
Schiumare
(Stumiato
(Stummiato
Stumiaruola
Soffríggere
Soffritto, *part. pass.*
Soffritto, *sost.*
Fare il *o* un soffritto
Soffrittíno
Úmido
In úmido
Fare in úmido
Sugo
Tirare il sugo
Fare il sugo
Intinto
Intintíno
Intíngolo
Intingoletto
Intingolíno
Intingoláccio
Fricassèa
In fricassèa
Salmì
In salmì
Fare in salmì
Zimíno
In zimíno
Salsa
Salsetta
Salsettína
Salsa bianca
—— verde
—— (agrodolce
—— (dolce e forte
(Agrodolce
(Dolce e forte
(Salsa piccante
(—— forte
Savore
Marinare
Marinato, *part. pass.*
Marinato, *sost.*
Acciugata
Fagianare
Fagianato
Dare il colore
Prèndere il colore
Far prèndere il colore
Rosolare
Rosolare sotto testo
Rosolare
Rosolato
Ròsolo
Rosolire
Rosolito
Arrosolire
Arrosolito
Crostare

Crostato
Bruciare
Bruciato
Brucente
Bruciatíccio
(Bruciacchiare
(Abbruciacchiare
(Bruciacchiato
(Abbruciacchiato
(Bruciacchiatura
(Abbruciacchiatura
Abbrustolare
Abbrustolire
Abbrustolito
Abbrustolimento
Abbrustolita
Abbrustiare
Abbrustiato
Abbronzare
Abbronzato
Abbronzata
Abbronzatína
Abbronzacchiare
Abbronzacchiato
Arrivare
Attaccare
Riscaldare
Riscaldato
Rifare
Rifatto

—

Battería
Battería di) cucína
Battería da) cucína
Utensili
Vasi
Mánico
Mánico diritto
Manichetto
Manichíno
Manicúccio
Manicáccio
Smanicare
Smanicato
Òcchio
Maníglie
(Orécchie
(Orecchi
Presa
Copèrchio
— piano
— da serrare
Copricella
Testo
Cuocere) sotto testo
Arrostire } sotto testo
Rosolare) sotto testo
Sottestare
Coprire
Méttere il copèrchio
Coperto
Scoprire
Levare il copèrchio
Scoperto

—
Mádia (1)
Madietta
Madiettína
Madiona
Madiúccia
Madiáccia
Madiata
Asse
(Ceppo
(Desco
Távola da spianare
Marmo
Matterello
Spianatojo
Spianatoja
Mestone
(Farinajuola
(Taffería
Tagliere
Mezzaluna
Báttere
Battuto
Fare il battuto
Battutíno
(Stáccio
(Setáccio
Staccíno
Stacciajo
Passare per istáccio
Stamigna
Stamína
Velo regíno
Ciabatta
Colabrodo
Colíno
Méstolo
Mestolino
Mestolone
Mestolata
Mestolajo e Mestolaja
(Mestolinajo
(Mestolaja
Méstola
Mestolína
Mestoletta
Méstola bucata
Mestolona
Frullino da uova
Frullíno da cioccolata
Frullare
Frullato
Frullata

(1) Per dare un certo ordine alle disparatissime voci e locuzioni che si riferiscono agli utensili da cucina, ho cercato di ravvicinare tra loro, per quanto è possibile, le voci e le locuzioni che hanno rapporto I. con gli utensili di legno; II con quelli di ferro, III con quelli di rame, di latta e di stagno; IV con quelli di terra cotta.

Frullatína
Cassetta del sale
Alberello del sale
Pepajuola
Pepe (V. l' Art. 3° del Capo 5°)
Strizzalimoni
Strizzare
—
Treppiede
Treppiedíno
Treppiedone
Coltella) da cucína
Coltello)
Coltello da báttere
Marráncio
Acciajuolo
Dar l'acciajuolo
Lardatojo
Lardare
Lardato
Lardatura
Lardellare
Lardellato
Lardellatura
Lardello
Lardellíno
Lardo (V. l'Art. 2° del Capo 5°)
Steccare
Steccato
Sbuzzatojo
Sbuzzare
Sbuzzato
Girarrosto
—— a peso
—— a molla
—— portátile
—— a orològio
Spiede
—— da uccelli
—— da carne grossa
Spiedino
Spiedíni
Spiedone
Spiedata
Allo spiede
(Schidione
(Stidione
Schidionare
Schidionata
Fattorino
Servitore
Infilare
Sfilare
(Ghiotta
(Leccarda
Pozzetta
(In ghiotta
(Nella ghiotta
Pillotto
Pillottare
Arrostire
— sotto testo

Arrostito
Arrostitura
Arrostimento
Arrosto, *part. pass.*
Arrosto, *sost.*
Arrostíno
Arrosticíno
Arrosto morto
Fornello
Padella
Padella delle *o* da bruciate
Padellata
Padelletta
Padellína
Padellíno
Padellona
Padellone
Padellotto
Padellúccia
Padelláccia
Portapadella
Òcchio
Padellajo
In padella
Fare in padella
Fríggere
Fritto, *part. pass.*
Fritto, *sost.*
Frittura (1)
Fritturína
Fritturáccia
Fritto misto
Friggitore
Frittume
Friggío
Grillettare
Grillare
Rifríggere
Rifritto
Gratella
—— a rete
Gratícola
Fare sulla gratella
(Macinino
(Macinino da caffè
Tramòggia
Campana
Pigna
Noce
Manovella
Cassetta
Macinare
Macinato
Tostíno
Tamburlano
Naso
Fornellíno
Tostare
Tostato

(1) Le varie specie di frittura sono da vedersi nell'Articolo 2° del Capo 5°.

(1) Per tutte le altre voci riferentisi alla *stadera*, alla *bilancia*, al *pesare*, ecc., è da vedersi nel VOCABOLARIO d'ARTI e MESTIERI l'*Articolo* BILANCIERE e STADERAJO.

(2) Per la famiglia di queste voci e per le affini è da vedere l'Articolo 8°.

(1) Vedi l'Articolo 7°.
(2) Vedi l'Articolo 2°.

DELL' ABITARE

A

ABBRONZACCHIARE. Leggermente abbronzare. — « Le zampe di pollo bisogna abbronzacchiarle. » — « L'arrosto era un po' abbronzacchiato. » — Più comune in Toscana, in questi sensi di cucina, *Bruciacchiare;* ma anche *Abbronzacchiare* è assai comune.

ABBRONZACCHIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Abbronzacchiare.* — « Zampe di pollo abbronzacchiate. » — « Vivanda un po' abbronzacchiata. » — V. ABBRONZACCHIARE.

ABBRONZARE. *Attivo* e *Neutro.* Quel primo e leggiero abbruciare che fa il fuoco la superficie di cibo, che si cuocia senza il necessario condimento; e dicesi specialmente di umido e di arrosto. — « La serva ha lasciato abbronzare lo stufato. — Me l'ha abbronzato. » — « Mettici un po' di brodo, se no quella carne abbronza. »

Detto di volatili e delle zampe di pollo, cappone e simili, vale Toglierne per mezzo della vampa la peluria e la pelle più grossa e più ruvida. Più comunemente in Toscana *Bruciacchiare.* — *Abbronzare* dice però un *Bruciacchiare* superficialissimo, quasi Dare una leggerissima velatura di color bronzino.

ABBRONZATA. L'atto dell'abbronzare. — « Dà un'abbronzata a cotesti uccelli; non vedi quanta peluria hanno? » — Non comune.

ABRONZATÍNA. *Dim.* di ABBRONZATA (V.). — « Una piccola — una leggiera abbronzatina. »

ABBRONZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Abbronzare.* — « Umido — arrosto abbronzato. »

ABBRUCIACCHIARE e famiglia. Vedi BRUCIACCHIARE e famiglia.

ABBRUSTIARE. Parlando di pollo o d'altro volatile, dicesi del tenerlo un poco sulla fiamma per ardere quella peluria finissima, o piuma matta, che gli rimane anche dopo pelatolo.

Vive in alcune parti di Toscana; ma il più comune in Firenze è ABBRUCIACCHIARE (V.).

ABBRUSTIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Abbrustiare.* — « Zampe di cappone — di tacchino — abbrustiate. » Vedi ABBRUSTIARE.

ABBRUSTOLARE, ABBRUSTOLIRE. Più comune il secondo. Dicesi del porre le cose al fuoco sì che si riscaldino e abbronzino più o meno.

S'usa più specialmente parlando del caffè, delle mandorle, del pane e degli uccelli pelati; ma in Firenze il più comune del caffè e delle mandorle è *Tostare;* del pane, *Arrostire,* e degli uccelli pelati *Abbruciacchiare.*

ABBRUSTOLIMÉNTO. L' abbrustolire. Non comune parlandosi di cibi.

ABBRUSTOLIRE. V. ABBRUSTOLARE.

ABBRUSTOLITA. *Sost.* Leggiero abbrustolimento. — « Dà un'abbrustolita a quelle teste di polli. » — Vedi ABBRUSTOLARE.

ABBRUSTOLITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Abbrustolire.* — « Gli piace mangiare i chicchi del caffè appena ab-

brustolito. » — Vedi ABBRUSTOLARE.

A BOLLÒRE. Dicesi di liquido che bolla. — « Quando il brodo è a bollore, metti giù la minestra. »

ACCIAJUOLO. Pezzo d' acciajo lungo circa due palmi, rotondo e appuntato, che serve nelle cucine, e più specialmente a' macellai, pizzicagnoli, ecc., ad affilare le coltelle. Tale operazione dicesi appunto *Dar l'acciajuolo*. — « Prima d'affettare il prosciutto per la colazione, dà l'acciajuolo alla coltella, se no ti vengon le fette troppo grosse. »

ACCIUGATA. Sorta di salsa fatta principalmente con acciughe sminuzzate fine fine e cotte con olio o burro. — « Fa un po' d'acciugata per le bistecche. » — « Minestra di pasta asciutta condita con l'acciugata. »

ACQUAJO. È nelle cucine quell' opera in muratura, somigliante al piano del camino, dove si rigovernano le stoviglie adoperate per il pasto e i vasi da cucina. Il piano è formato da una specie di trogoletto, fondo un quattro o cinque dita, o di pietra o di mattoni, col suo condotto per ricevere la rigovernatura e l'acqua con cui sono lavati i vasi della cucina e le stoviglie, e scaricarle nella fogna.

AFFITTARE. Far fitte nei vasi di rame. — « Bada di non m' affittare la secchia nuova. »

AFFITTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Affittare*. — « Mezzina affittata. »

AGGRAZIARE. Lo stesso che DAR GRÁZIA (V.) — « Aggraziare lo stufato con un po' di corteccia di limone. » — « Aggraziare un budino con l'alchermes. »

AGGRAZIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Aggraziare*. — « Budino aggraziato con l'alchermes. » — « Troppo aggraziato. » — « Aggraziato appena appena con un po' di cannella. »

AGRODÓLCE V. DÓLCE E FÒRTE.

ALBERÈLLO DÉL SALE. Vaso, generalmente di majolica, dove si tiene il sale per uso della cucina e dal quale se ne cava via via quel tanto che occorre per la saliera da mettersi in tavola.

> « Del sale ho vuoti gli alberelli. »
>
> *Fagiuoli.*

ALLESSARE. Lo stesso che *Lessare*, ma men comune. Vedi LESSARE e famiglia.

ALLESSATO. *Part. pass.* da *Allessare*. Più comune LESSATO (V.).

ALLÉSSO. Come participio e aggettivo sincopato di *Allessato* è poco comune.

Si usa più specialmente ne' modi proverbiali *Male allesso e peggio arrosto* (di cosa che vada male in ogni modo) e *Chi la vuole allesso e chi arrosto* (di opinioni e voglie discordi).

> « Uno allesso la vuole, un altro arrosto. »
>
> *Papanti.*

Usato avverbialmente, cade talora opportuno. — « Carne allesso — pesce allesso. »

ALLO SPIÈDE. Co' verbi *Cuocere*, *Fare* e simili, vale *Arrostire*. — « Questi fegatelli — questi polli vanno fatti allo spiede. »

ALZARE IL BOLLÓRE. Lo stesso che *Levare il bollore;* ma pare che dica *Bollore* più forte.

AMARO DI SALE. V. AMARO SALE.

AMARO SALE o AMARO DI SALE. Suol dirsi comunemente di cibo o di pietanza eccessivamente salata. — « M'hanno portato la minestra amara sale, e non l' ho potuta mangiare. » — « Com' è amaro sale questo pollo arrosto! »

Più comunemente si dice *Amaro sale: Amaro di sale* ha esempi, ma s'ode di rado. »

AMMANNIRE. *Attivo.* Fare quanto è necessario perchè le vivande possano esser portate in tavola cotte. — « In tre ore la cuoca di casa ci ammannì un desinaretto numero uno. » — « Ammannire lo stufato. » — « Ammannisci da desinare — *o* il desinare — *o* la cena per le sette. » — Dicesi anche *Preparare*. » — « Prepara da cena *o* la cena per le otto. »

ÁNIMA. Vedi NAVICÈLLA.

ARRIVARE. *Attivo.* S' usa generalmente il participio passato e l' infinito. Una vivanda è *arrivata* quando per il fuoco troppo vivo diviene in tutto o in parte come risecca e talora anche abbruciacchiata. — « Quest'arrosto l' hai un po' arrivato. » — « È troppo arrivato. » — « Guarda, di non lo arrivare, secondo il tuo solito. »

ARROSOLIRE. Si dice comunemente per Rosolare, Fare che una vivanda, stando al fuoco, prenda un colore tendente al rosso. — « I beccafichi bisogna farli prima arrosolir bene col

burro nel tegame, e poi buttarci sopra uova frullate. »

Arrosolire accenna più alla perfetta coloritura; *Rosolare* alla perfetta cottura.

ABROSOLITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Arrosolire.* — « Arrosoliti che siano que' pesci sulla gratella, strizzaci sopra un mezzo limone. » — « Beccafichi ben arrosoliti nel tegame. »

ARROSTICÍNO. Quasi sottodiminutivo e vezzeggiativo di *Arrostino.* Arrostino ben fatto secondo tutte le regole dell'arte, delicato e leggiero. — « Un arrosticino d'uccelletti dal becco gentile. »

ARROSTIMÉNTO. L'atto e l'effetto dell'*Arrostire.* Non comune nell'uso familiare.

ARROSTÍNO. *Dim.* di *Arrosto* e un po' *vezz.*, ma meno di ARROSTICINO. — « Per cena ti darò un buon arrostino di tordi e di pettirossi. »

ARROSTIRE. È dare alla carne, pesce, o altro, una lenta cottura senza acqua, con nessuno o poco condimento liquido, che poi si aggiunge successivamente per impedire il troppo disseccamento del pezzo arrostito, e per dargli sapore. Si arrostisce infilando la vivanda nello spiede col fuoco dinanzi, o mettendola sulla gratella con fuoco sotto.

In certi paesi, massime in Lombardia, arrostiscono anche nel tegame o nella cazzeruola. Le vivande così arrostite e il modo del cuocerle si dice *Arrosto morto.*

ARROSTIRE SÓTTO TÈSTO. V. CUÒCERE, ARROSTIRE, ROSOLARE SÓTTO TÈSTO.

ARROSTITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Arrostire.* — « Appena arrostito il pane, portami il caffè e latte. » — « Pesci arrostiti sulla gratella. » — « Buone le nocciuole americane arrostite. »

ARROSTITURA. L'arrostimento, L'atto dell'arrostire. — Non comune.

ARRÒSTO. *Part. pass.* e *agg.* contratto da *Arrostito.* — « Polli arrosto. » — « A me i beccafichi piacciono più nel tegame che arrosto. »

ARRÓSTO. *Sost.* Vivanda di carne arrostita. — « Arrosto di uccelli — di filetto — di vitello — di polli. » — — « Un piatto d'arrosto coll'insalata. » — « Vini da beversi sull'arrosto. »

ARRÒSTO MÒRTO. V. ARROSTIRE.

ASSE. Tavola piallata, più o meno lunga, che inchiodata per piano su beccatelli murati nella parete di una stanza, come la cucina, serve a tenervi sopra varii arnesi e utensili, e stoviglie.

ATTACCARE. *Neutro.* Dicesi delle vivande in genere, e più specialmente della carne, quando, lasciate a fuoco troppo vivo e senza liquido sufficiente, aderiscono al fondo delle cazzeruole, dei tegami e simili, e prendono un cattivo sapore o vengono almeno troppo risecche e come abbronzate. — « Guarda che lo stufato non attacchi. » — « Com'è cattivo quest'agnello! Al solito, l'hai lasciato attaccare. »

B

BACINÈLLA. Specie di catinella, ma di rame o d'altro metallo, per uso specialmente delle cucine. — « Per la donna di cucina ci vorrà una bacinella di zinco, se no, quella sversata, tutte le volte che si lava le mani mi rompe una catinella. »

BANDiNÈLLA. Così chiamasi un asciugamano di maggior lunghezza che gli ordinarii, che si appende ad un cilindro fisso nel muro, ed intorno al quale scorre, essendo unito per mezzo di nastri alle due estremità. Si suole usare nelle cucine e nelle sagrestie.

BASTARDA. Lo stesso, ma molto men comune, di BASTARDÈLLA (V.).

BASTARDÈLLA. Vaso non molto cupo, di rame, con fondo uguale alla bocca, stagnato dalla parte di dentro; la bocca senza orlo, da chiudersi con coperchio, che s'agguanta pel manico laterale e lunghetto. Serve a cuocervi vivande in umido.

Per *Bastardella* s'intende più comunemente in Firenze un vaso di terra cotta, ovale, corpacciuto, con due piccole anse o manichi in forma di maniglia alle estremità e con coperchio. I due manichi laterali e la presa del coperchio hanno generalmente la forma di due corde avvolte insieme l'una sull'altra. Serve allo stesso uso di quella di rame.

BÁTTERE. V. COLTÈLLO DA BÁTTERE.

BATTERÍA. Tutto l'assortimento dei vasi di rame o di coccio necessarii o utili in una cucina, che si dice anche tutto intero *Batteria da* e *di cucina.*

Alcuni chiamano *Batteria* anche l'Assortimento di tutte le stoviglie

che bisognano alla tavola, piatti, scodelle, zuppiere, salsiere, fruttiere e simili; si dice più spesso *Servito da tavola;* ma *Servito* significa veramente Quell' assortimento un po' più elegante, con un determinato numero di capi. — « Per metter su casa, bisogna che si rifaccia dalla batteria di cucina. » — « La batteria da cucina appartiene alla moglie. »

BATTERÍA DA CUCÍNA (V.) BATTERÍA.

BATTERÍA DI CUCÍNA (V.). BATTERÍA.

BATTUTÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Battuto.* — « Carne rifatta con un battutino di cipolla, prezzemolo e pomodoro. »

BATTUTO. *Sost.* Ciò che si trita sul tagliere con una coltella o con la mezzaluna per condir le vivande. Il *battuto* è generalmente di cipolla o di prezzemolo, di prosciutto o di tutte queste cose e simili insieme. — « Ho visto il cuoco che faceva il battuto per le triglie alla livornese — per le polpette. » — « Il battuto di cipolla bisogna farlo soffriggere prima di metter giù le bracioline. »

BIANCHERÍA DA CUCÍNA. Consiste questa in Grembiuli, Sciugamani, Canovacci e Cenci, oltre la Tovaglia e i Tovagliuoli adoprati nel tinello o nella cucina medesima dalle persone di servizio. V. BIANCHERÍA DA TÁVOLA, nell' Art. 12.

BIGUTTA. Rozzo vaso di terra cotta, a uso marmitta, nella quale sogliono i poveri far la minestra. — In Firenze si usa generalmente quasi in modo proverbiale parlandosi di minestra mangiata in gran quantità. — « Lui se non ha una gran bigutta di minestra, gli pare di non aver desinato. » — « Dici d'esser malato, e ti mangi una bigutta di minestra così? »

BÒLLE, SONAGLI. Specie di vesciche vaporose le quali, formatesi nell' acqua che bolle, salgono in essa agitandola, e vengono a disfarsi e disperdersi alla superficie. Anche quelle vesciche d'aria che talora si formano nell' acqua quando vi piove. In tutti questi casi *Sonagli* è detto per similitudine a quei globetti metallici cavi, che un' interna pallottolina di ferro fa risonare e che propriamente si chiamano Sonagli. — « Il brodo comincia a far le bolle; a momenti metto giù la minestra. »

Sonagli, checchè si sogni il Carena, non usa più.

BOLLÈNTE. *Part. pres.* di *Bollire;* Che bolle, caldissimo. — « Cavolo scottato nell'acqua bollente. » — « La minestra gli piace bollente. » — « Il caffè va preso bollente. »

BOLLENTÍSSIMO. *Agg. superl.* di *Bollente.* — « Gli portarono la minestra bollentissima come la voleva lui. » — « Caffè bollentissimo. »

BOLLIMÉNTO. Il bollire; l'atto dell'ebullizione. Non comune. — « Il bollimento dell'acqua tiepida nel vuoto. »

BOLLIRE. Nel senso neutro dicesi Quell'agitarsi dell' acqua o altro liquido pel salire che vi fanno le bolle vaporose prodotte dal fuoco applicato al vaso. — « Se l' acqua non bolle, aspetta a buttar giù le uova da fare in camicia. »

Dicesi anche del recipiente in cui l'acqua bolle. — « Guarda se la pentola bolle. » — « In proverbio: A pentola che bolle la gatta non s' accosta. »

Anche i cibi *bollono* quando bolle il liquido nel quale si cuociono. — « I fagiuoli non bollono ancora. » — « Il lesso bolle che è mezz'ora. »

S'usa anche attivamente. — « Quelle patate vanno prima bollite per isbucciarle bene. »

BOLLIRE A RICORSÓJO. V. BOLLIRE A SCRÒSCIO.

BOLLIRE A SCRÒSCIO, BOLLIRE A RICORSÓJO. Bollire gagliardamente, con formazione di molte bolle o gallozzole alla superficie del liquido.

La seconda locuzione è molto men comune della prima, anzi oramai quasi del tutto disusata.

BOLLITÍCCIO. La posatura che rimane in fondo a' vasi ne' quali si sia fatta bollire alcuna cosa. — « Si bevve tutto il bolliticcio della cicoria. » — « Mangiò il bolliticcio delle patate che s'eran disfatte nel pajuolo. »

Non comune.

BOLLITO, *Part. pass.* e *agg.* da *Bollire.* — « Per fare la senapa forte ci vuol l'acqua bollita e non metterci nè sale nè aceto. » — « Castagne secche bollite nel vin bianco. »

BOLLITO. *Sost.* Per *Lesso* s'è da poco tempo introdotto in Firenze, ma non appartiene che al linguaggio delle trattorie e specialmente de' cuochi e de' camerieri che voglion parlare in punta di forchetta. A molti puzza di francese. Lo nota però il grande Vocabolario edito da' Pomba con due esempi del Caporali, e il Tommaseo aggiunge: « Una porzione di bollito. »

L'Arlia e il Fanfani non lo registrano nel *Lessico* tra le voci false. A' Fiorentini sa, se non di forestiero, di affettato.

BOLLITURA. L'atto del bollire.

« Rinaldo, come pentola che bolle
E versa per la troppo bollitura,
Le narra il fatto. »
Fortiguerri.

« Colla bollitura gli si leva quel puzzo di muffa. »

Non tanto comune in questo primo senso.

Più frequentemente si usa per Quel tempo che una cosa deve bollire per esser cotta. — « Le galline vecchie vogliono un quattro ore buone di bollitura. »

S'ode talora anche nel senso di *Bolliticcio* o di Acqua ove abbia bollito alcuna cosa. — « La bollitura della malva s'adopra come rinfrescante. »

BOLLIZIÓNE. Non comune per Il bollire, L'atto del bollire. Nel linguaggio scientifico dicesi *Ebullizione*.

BOLLÓRE. Il gonfiarsi e Il gorgogliare che fa l'acqua o altro liquido bollendo.

« Lungo la proda del bollor vermiglio. »
Dante.

BOLLORÍNO. *Dim.* e quasi *vezz.* di *Bollore*. Leggiero o breve bollore. — « Per cuocere quella pastina fina fina basta un bollorino. » — « Cerca di mantenere l'acqua a questo bollorino leggiero leggiero. »

BRÁCCIO (della stadera). Quell' asta lungo la quale sono segnate le tacche rappresentanti le varie unità di misura.

BRICCHETTÍNO. *Sottodim.* di *Bricco.* — « Bricchettino da caffè. »

BRICCHÉTTO *Dim.* di *Bricco.* — « Porta a stagnare il bricchetto del caffè. »

BRICCHÍNO. *Dim.* di *Bricco.* Non comune.

BRICCO. Vaso di rame tirato a martello, stagnato dentro e fuori, panciuto e rigonfio in basso, con coperchio mastiettato, con manico opposto al beccuccio, e serve per uso di tenervi a scaldare il caffè.

Il *Bricco da cioccolata*, è pure di rame, ma non stagnato all'esterno, di bocca più larga, perchè vi entri il frullino, e col coperchio non mastiettato, e con un buco nel mezzo, nel quale passa il manico del frullino, essendo bene il frullare la cioccolata a bricco chiuso.

« Questo nome di *Bricco*, in questo significato di *vaso*, nacque dalla voce turchesca *Sbrig*, con la quale i Turchi appellano tutti i simili vasi che hanno il manico. » (*Redi*).

Si adopera il Bricco nelle cucine anche ad altri usi che quel del caffè e della cioccolata. V. anche CAFFETTIÈRA e CIOCCOLATIÈRA.

Dicesi pure *Vasetto del caffè.*

BRICCO DA CIOCCOLATA. V. BRICCO.

BRÒCCA. Vaso di terra cotta o di metallo, con uno o con due manichi, panciuto e generalmente restringentesi molto verso la bocca. La Brocca serve per conservar l'acqua nelle cucine o per prenderla alle fonti.

La *Mezzina* è sempre di rame così come la *Secchia*. (Vedi la definizione di quest' ultima nell' articolo della Corte e la definizione della prima in questo medesimo articolo). Quando però la *brocca* sia di metallo può servire anche a attingere l' acqua da'pozzi.

BRUCÈNTE. *Part. pres.* di *Bruciare;* Che brucia, Che scotta. — « Le polpette son troppo brucenti. » — « La minestra mi piace brucente. » — « Beva una tazza di caffè brucente, e forse le passerà il mal di stomaco. » — Generalmente non ha senso di lode.

BRUCIACCHIARE e ABBRUCIACCHIARE. Bruciare leggermente o superficialmente. — « Bruciacchiare i polli pelati per toglierne la peluria. »

Abbruciacchiare è men comune nell'uso, ma vivo, e le differenze di significato fra' due verbi sono appena sensibili.

BRUCIACCHIATO e ABBRUCIACCHIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Bruciacchiare* e da *Abbruciacchiare.* — « Pollo bruciacchiato alla meglio. » — « Arrosto tutto bruciacchiato. » — V. BRUCIACCHIARE.

BRUCIACCHIATURA, ABBRUCIACCHIATURA. Il bruciacchiare e L'abbruciacchiare, e Il segno che ne resta nella cosa bruciacchiata.

BRUCIARE. *Att.* Parlandosi di vivande, vale Lasciare che il fuoco troppo vivo le *arrivi* in maniera che non siano più mangiabili, o prendano almeno cattivo sapore. — « La serva m'ha bruciato l'arrosto. »

In senso *neutro*, detto di cibi, vale Che sono caldissimi, Che scottano. — « Aspetta a mangiarla quella mine-

stra; brucia troppo. » — E neutro si usa pure parlando delle vivande che per il troppo fuoco si riseccano e si attaccano al fondo del recipiente, carbonizzandosi o quasi alla superficie che le tocca. — « Sento un certo puzzo... Ho paura che lo stufato bruci. » — « Non mi lasciar bruciare l'arrosto come facesti l'altro giorno. »

Del recipiente stesso si dice in questo senso che brucia. — « Brucia la teglia — brucia la cazzeruola; mettici un po' di brodo. »

BRUCIATÍCCIO. Parte di vivanda disseccata e quasi bruciata per troppa arrostitura. Poco comune in questo senso.

Più frequentemente si prende pel Sapore e per l'odore di cosa bruciata. — « Questo stufato sa di bruciaticcio. » — « Che puzzo di bruciaticcio! Guarda un po' se bruciano que' polli nel tegame. »

BRUCIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Bruciare.* — « Pane, arrosto, bruciato. »

A modo di sostantivo: L'odore che manda una vivanda troppo arrivata dal fuoco. — « Sento puzzo di bruciato; guarda che non sia l'arrosto. » — « Queste bracioline sanno di bruciato. »

BUCO DÉLL'ACQUAJO. Quel foro nella pila di esso per il quale l'acqua che vi si versa passa nel condotto e si scarica in una fogna o altrove.

Proverbialmente: *Mandar tutto per il buco dell'acquajo* vale Dissipare il patrimonio in gozzoviglie.

C

CAFFETTIÈRA. Vaso di latta o di altro metallo, e anche di terra, più alto che largo, cilindrico o leggermente conico, talora panciuto, a uso specialmente di bollirvi l'acqua per fare il caffè.

Le sue parti di ovvia significazione: sono: la *Bocca;* il *Coperchio* con la sua *Fascia;* il *Corpo;* il *Fondo;* il *Beccuccio* e il *Manico.*

Nell'uso toscano sopperisce *Bricco* a *Caffettiera*, riservandosi a questa voce il significato che si nota nell'articolo seguente.

Dicesi pure Vasetto del caffè.

CALAPRANZI o TIRAPRANZI più comune. Ordigno che serve a far salire e scendere lungo una specie di canna di camino le vivande e i piatti dalla cucina alla sala da pranzo in uno dei piani superiori e da questi alla cucina.

CALDAÍNA. Caldaja più piccola ancora della *Caldajetta.*

CALDAJA. Vaso di rame, grande, cupo, di fondo più stretto che la bocca, senza manico; al più due maniglie. o ferme, o pendenti, per sollevarla e collocarla sul fornello, o su altro simile muricciuolo fatto a posta. Nelle cucine la caldaja, serve solamente a scaldarvi acqua.

CALDAJÁCCIA. *Pegg.* di *Caldaja;* Caldaja mal fatta o ridotta in cattivo stato.

CALDAJATA. Quanto liquido e anche Quanta roba in genere entra nella caldaja. — « Per il bagno ci vogliono due caldajate d'acqua. » — « Prepara una caldajata di ranno per il bucato. »

CALDAJÉTTA. Piccola caldaja, ma meno della *Caldaina.*

CALDAJO. Vive ancora per *Caldaja* in varii dialetti, ma non in Toscana.

CALDAJÓNA. *Accr.* di *Caldaja;* Grande caldaja.

CALDAJÓNE. Grande caldaja; più grande ancora della *Caldajona.*

CALDAJÚCCIA. *Dim.* e un po' *dispr.* di *Caldaja;* Caldaja piccola, grama, non atta all'uopo.

CALDAJUOLA. *Dim.* non comune di *Caldaja;* Piccola caldaja.

CALDERAJO. L'artefice che fa caldaje, calderotti e altri vasi di rame. Più comune *Ramajo.*

CALDEROTTÍNO. *Dim.* di *Calderotto* — « Metti al fuoco un calderottino per fare il decotto di malva. »

CALDERÒTTO. Vaso minore della Caldaja; con fondo più largo della bocca, la quale è senz'orlo, e da potersi chiudere con coperchio che calza. È più fondo che largo.

CAMPANA (del macinino). Specie d'imbuto di ferro, internamente solcato da intaccature dall'alto in basso. Nel vano della campana, ma senza toccarla, è verticalmente imperniata la pigna del macinino.

CANAVACCI, V. CANOVACCI.

CANNÈLLA. Tubo generalmente di ottone o di piombo, apposto presso il fondo di canali o di conserve d'acqua,

o d'altro liquido, e col quale, girando il mastio o chiavetta, si dà o si toglie il libero effluvio di tal liquido.

È spesso nelle cucine sopra la pila dell'acquajo.

CANOVACCI o ÇANAVACCI. Specie di grossi asciugamani di canapa, per uso di nettare e asciugare le stoviglie di cucina.

Diconsi anche *Torcioni*.

In Firenze si preferisce la forma *Canovaccio*.

CASSERUOLA. V. CAZZERUOLA.

CASSÉTTA DÉLLA SPAZZATURA. V. l'Articolo 2°.

CASSÉTTA (del macinino). V. PIGNA.

CASSÉTTA DÉL SALE. È appunto una piccola cassetta di legno per uso di tenervi il sale nelle cucine con coperchio da alzarsi e abbassarsi come quello delle casse. Si suol tenere appesa al muro per mezzo di un chiodo che entra nel foro della sua parete posteriore prolungata a modo di spalliera.

CATINÁCCIO. *Pegg.* di *Catino*. — « Un catinaccio tutto unto e sbocconcellato negli orli. »

CATINAJO. Colui che va attorno vendendo catini: e anche Colui che gli accomoda, detto più comunemente *Sprangajo*.

CATINATA. Tanta roba quanta può stare in un catino. — « Gli versò sulla testa una catinata di ranno bollente. »

CATINÉTTO. *Dim.* di *Catino;* Catino piccolo, ma non tanto quanto il *Catinino*.

CATINÍNO. *Dim.* di *Catino;* Catino più piccolo del *Catinetto*.

CATÍNO. Vaso di terra cotta, con grosse pareti, tondo, non troppo fondo, invetriato dalla parte di dentro, più largo alla bocca che in basso, con orlo rovesciato, e che serve per lavarvi le stoviglie e ad altri usi. Ce ne sono anche di legno e di rame, secondo l'uso a cui debbono servire. — Così il Fanfani ne' suoi appunti manoscritti.

CATINÓNE. *Accr.* di *Catino;* Grande catino.

CATINÚCCIO. *Dim.* e *dispr.* di *Catino;* Piccolo catino e buono a poco.

CAZZAROLÉTTA o CAZZEROLÉTTA. Piccola *Cazzaruola;* più grande però della CAZZAROLÍNA.

CAZZAROLÍNA o CAZZEROLÍNA. Piccola cazzeruola; più piccola ancora della *Cazzaroletta* (V.).

CAZZARUOLA. Vaso da cucina, generalmente di rame, stagnato dalla parte di dentro, non molto cupo, largo in cima come in fondo, con manico laterale, che si cuopre con coperchio piano, anch'esso di rame e col manico. Si adopera a cuocervi vivande in umido, mettendolo sul fuoco alle buche. Fuori di Toscana dicesi *Casseruola:* la voce toscana per altro serba traccia della sua origine, venendo dal latino barbaro *Cazola*.

Così il Fanfani; e anche il Rigutini registra *Cazzaruola*, ma il Tommaseo nel Dizionario del Pomba nota che *Casserola* è forse *la forma prima* e poi in *Cazzeruola* (che così pure si sente pronunziare anche in Toscana) è fatto osservare dal Meini e dal Fanfani che tal voce viene da *Cazza* giuntovi l'*er*, come in *Museruola*, *Acquerello* e *sim*. Germanica *Kastrol*.

Cazza poi, Vaso per lo più di ferro da fondervi metalli, avrebbe origine dall'antico tedesco *Kezi*, vaso da cucina.

CAZZEROLÉTTA. V. CAZZAROLÈTTA.

CAZZEROLÍNA. V. CAZZAROLÍNA.

CAZZERUOLA. V. CAZZARUOLA.

CÉNCIO DA RIGOVERNARE. V. STROFINÁCCIOLO.

CENERATA. Cenere mescolata e bollita con acqua per ripulire i vasi da cucina e simili. — « Fa' un po' di cenerata per pulire i pajuoli. »

Quindi anche *Fare una cenerata* a' detti vasi, Lavarli con la cenerata. — « Domani farai una cenerata ai tegami e alle marmitte, chè puzzano di rifriggolato. »

CÉPPO o DÉSCO. Più comune il primo. Tronco d'albero sulla cui parte superiore pareggiata si suol tagliare la carne e spezzare le ossa nelle grandi cucine. *Désco* è più proprio dei macellari. V. nel *Vocabolario d'arti e mestieri*, all'articolo MACELLAJO.

CESTÍNO DA PORTARE IN TÁVOLA. « È come un piatto fatto di vimini sul quale si portano i tegami e i vassoj delle pietanze, per non conciare la tovaglia. Da taluni viene anche detto *Tondino*. » *(Meini)*.

CIABATTA. Stecca di legno o di cascina, piegata su sè stessa per modo che faccia come un'ansa, nella cui parte di sotto è imbullettata della tela da stacci. Serve per colar liquidi

nei bicchieri e anche talora per colare il brodo; ed è così detta volgarmente perchè ha la forma quasi di una ciabatta.

CIOCCOLATIÈRA. Vaso in cui si bolle in acqua la Cioccolata per farne bevanda.

La Cioccolatiera è simile alla Caffettiera, se non che il coperchio, non mai mastiettato, suol avere un foro pel passaggio del manico del frullino, Questo foro può chiudersi col suo *Tappino*, che è una linguetta imperniata sul coperchio, e girante parallelamente ad esso.

V. anche Bricco.

CIÒTTOLI. Si dicono avvilitivamente I vasi di terra per uso della cucina, come pentoli, tegami, ecc. — « I ciottoli di cucina mettili tutti in quella cassa. » — « Ci ho speso tanto in quei maledetti ciottoli! »

CÒCCI. S'usa familiarmente a indicare i Vasi di terra cotta da cucina. — « La donna m'ha rotto tutti i cocci. » — « Non mi resta che portar via i cocci di cucina. » — « Non ha di suo, il marito, neanche i cocci di cucina, chè la moglie gli ha messo su la casa di sana pianta. »

COCCIAJA. Femminile di Cocciajo (V.).

COCCIAJO. Venditore di vasellami in terra cotta, come pentoli, marmitte, e simili. Di chi li fabbrica è più comune *Pentolajo*, ma s'ode talora anche *Cocciajo* in questo senso, e l'usò già il Targioni ne' *Viaggi*.

COCÈNTE. *Part. pres.* di *Cuocere;* Eccessivamente caldo. — « Bevanda — minestra — troppo cocente. »

COCITURA. Il cuocere che fa il fuoco vivande o altro. — « Erbaggi di facile cocitura. » — « Ci vorrà molto per la cocitura del cignale. »

Nota giustamente il Tommaseo che *Cocitura* è proprio l'operazione per aver la *Cottura*. Poi dicesi anche per l'atto del cuocere e del cuocersi.

COLABRÒDO. Vaso di rame stagnato o di latta, col fondo bucherellato, o fatto a reticella di filo di ottone, e anche di tela metallica, o vegetale, che serve a colare il brodo e sughi per separarne ossicini, e altre simili cose da gettarsi via, e ve ne sono anche di legno col velo, di forma simili alla *Ciabatta* (V.), che si dicono più frequentemente *Colini*.

COLATÓJO. Arnese da preparare il ranno per rigovernare i piatti, quando esso si fa nel primo dei due modi accennati alla voce *Ranno*. Il Colatojo è composto di due vasi di terra sovrapposti l'uno all'altro; nel superiore, che ha uno o più forellini nel fondo, è la cenere sulla quale si fa passare l'acqua bollente, e questa esce poi dai fori e cade nel vaso inferiore.

Il vaso sottoposto, essendo propriamente un orcio, il Colatojo dicesi anche *Orcio del ranno*. Il vaso superiore è per solito uno degli ordinarii vasi da fiori che dicesi appunto Vaso; se ha la forma di piccola conca, *Conchino*.

COLÍNO. Lo stesso che *Colabrodo* (V.).

COLTÈLLA o COLTÈLLO DA CUCÍNA. È quel coltello più grande degli ordinarii, che serve per ispezzare o tagliare cose mangerecce in cucina.

V. anche Coltèllo da báttere.

COLTÈLLO DA BÁTTERE. Detto anche semplicemente COLTÉLLA. È un grosso e largo coltello, a uso di tagliar roba, a colpi, sul tagliere.

« Non parrà strano il vocabolo *Battere* detto di coltello, se si ponga mente al doppio diverso modo di adoperare questo arnese tagliente: cioè ora premendolo e menandolo orizzontalmente sulla cosa da recidersi, quasi segandola, ciò che chiamasi propriamente *Tagliare:* ora, picchiando la cosa stessa con colpi verticali e spessi, ciò che è evidentemente un *Battere*.

La medesimezza dell'effetto e il niun bisogno di inventare un nuovo nome, fecero chiamar *battute* tutte le anzidette robe, anche dopo che cominciarono a tritarsi pure colla mezzaluna, che propriamente non batte, e che debbe essere stata introdotta più tardi nelle cucine: e veramente non se ne vede fatta menzione in niun luogo del *Trattato della Cucina* di Bartolomeo Scappi, *cuoco segreto di Papa Pio V*; *Venezia* 1570; nel qual libro si parla frequentemente di cose *battute*, ma sempre colla coltella suddetta, di cui il cuoco autore dà anche la figura. » *Nota dell'editore milanese.*

COLTÈLLO DA CUCÍNA. V. Coltèlla o coltèllo da cucína.

CONCHÍNO. Così dicesi quella piccola conca forata da basso, che suol tenersi nelle cucine, e nella quale, messavi della cenere, si versa via via acqua per fare il ranno, che gocciola nell'orcio o colatojo.

CONDIMÉNTO. Dicesi di quelle cose che

si adoperano a perfezionare il sapore delle vivande, come olio, sale, aceto, burro, spezie, ecc. — « Troppo condimento in quelle pietanze. » — « Cuoco che abusa de' condimenti. » — « Meno condimenti hanno, e più i cibi son sani. »

CONDIRE. *Att.* Dare maggiore e più grato sapore alle vivande per mezzo dei *Condimenti* (V.), ma più particolarmente con olio, aceto, pepe e sale. — « Condire l'insalata. » — « Condisci quelle acciughe con olio, pepe e sale. » V. CONDIZIONARE.

CONDITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Condire.* — « Cavolo nero, condito con olio, pepe e sale. » — « Patate mal condite. »

CONDITO. *Sost.* Lo stesso che *Condimento.* — « Ci vuole per quell'erba un condito d'olio, pepe e sale. » — « C'è troppo condito. » — « L'insalata era di qualità buona, ma il condito era poco e cattivo. »

CONDIZIONARE. « Ammannire, Acconciare una vivanda, mettendoci tutti gli ingredienti e i condimenti richiesti; nè oggi è da confondersi con *Condire*, che dicesi solo del versare olio, aceto e simili su una vivanda. » (*Rigutini*).

CONDIZIONATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Condizionare.* — « Pietanze mal condizionate. »

CONDÓTTO (dell'acquajo). Quel canale che, partendo dal buco dell'acquajo, scarica le rigovernature in una fogna. — « Bisognerà rifare il condotto dell' acquajo. » — « Il condotto dell'acquajo è di piombo. »

COPÈRCHIO. Parlandosi di vasi di cucina, è una lamina circolare di rame o di ferro, o di terra, largo poco più che la bocca del vaso, e che serve a coprirla semplicemente o anche a chiuderla. I coperchi di rame hanno un manico laterale lungo, di ferro, munito di occhio per essere appesi a chiodi o ad arpioni: i coperchi di terra cotta hanno una piccola presa, generalmente in forma di grosso bottone o di palla che sorge sul mezzo della loro parte superiore alquanto rilevata, e serve, oltre che a metterli sul recipiente e toglierli di sopra esso, anche a tenerli raccomandati a una corda fermata al muro con due chiodi.

Il *Coperchio* dicesi pure *Testo* e *Copricella* quando sia di terra cotta: se di rame, sempre *Coperchio.*

COPÈRCHIO DA SERRARE. È quello il cui margine è intorno intorno ripiegato a squadra, e calza bene alla bocca agguantandola per di fuori, ovvero imbocca in essa giusto giusto, se il coperchio è di rame; o lento e agevole, se è di terra con battente. (*Careno*).

COPÈRCHIO PIANO. Quello che si posa semplicemente sopra la bocca dei vasi, per coprirla in tutto o in parte. Questo coperchio ha o il manico diritto, ovvero una maglia ferma sulla parte superiore.

COPÈRTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Coprire.* — « Lasciala coperta la marmitta — il tegame — la stufajuola. »

COPPAJA, ORCIAJA. Stanzino a uso di tenervi i coppi dell'olio.

Vedi anche l'articolo *Della cantina, ecc.*

CÓPPO, ÓRCIO. Vaso di terra vetriato, grossissimo, di forma ovale, di ventre rigonfio, a uso specialmente di tenervi l'olio per la cucina e per i lumi.

Vedi queste voci anche nell' articolo *Della Cantina, ecc.*

COPRICÈLLA. Il testo col quale si cuoprono i pentoli e i tegami. V. anche COPÈRCHIO.

COPRIRE. Detto di vasi da cucina, vale Chiuderne la bocca col coperchio, acciocchè le vivande cuociano più presto, non ne svapori il liquido e rimangano più saporite. — Dicesi anche delle vivande stesse. — « La minestra di riso non bisogna coprirla. » — « Copri la pentola, chè non ci vada la fuliggine con questo ventaccio che tira. »

CÒTTA. Da *Cuocere;* Cottura, Cocitura. S'usa più specialmente però parlando dello zucchero. — « Zucchero di due, di tre, di sei cotte. »

COTTÍSSIMO. *Superlativo* di *Cotto.* — « Era cottissimo, e il padrone diceva che il lesso era mezzo crudo. » — « Era cotto cottissimo. »

CÒTTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Cuocere.* — « Vendita di polli cotti. » — « Uova cotte. »

CÒTTO. A modo di sostantivo. « *Un cotto di fagiuoli* o di altre civaje, si dice per indicare Tante di esse, quante se ne richiedono per farne un pasto a una famiglia. » — « Il tale mi ha domandato se gli facevo un po' di carità: poveretto! gli ho dato un cotto di fagiuoli. » (*Rigutini*).

Il Meini nel Dizionario del Pomba definisce il *Cotto* Quella tale quantità di roba che si cuoce in una volta, e

cita l'esempio del Fagiuoli: « Cotti di civaje. »

COTTÓJA. S'usa popolarmente per *Cocitura*, ma solo nella frase *Essere di buona* o *di cattiva cottoja*, parlando di quelle civaje o altro, ma più specialmente di civaje che cuociono presto o il contrario.

Traslatamente dicesi in ischerzo che *È di buona cottoja* chi è facile a innamorarsi.

COTTÓJO. *Agg*. Detto di civaje; Facile a cuocersi, Di facile cocitura. — « Comprami una mezzetta di fagiuoli cottoj. » — « È difficile trovare i ceci cottoj. »

Acqua cottoja dicesi, ma men comunemente, quella nella quale facilmente cuociono i legumi. — « L'acqua della fonte sulla piazza di Santa Croce a Firenze dicono che è cottoja. »

Cottojo traslatamente per ischerzo Chi s'innamora facilmente.

COTTURA. *Sost.* da *Cuocere;* Il cuocere. *Essere di prima cottura* si dice dei legumi che cuocion presto; ma in senso traslato si dice di chi alle prime occhiate si innamora, onde poi il dettato *Innamorato cotto*. Dicesi anche in ambedue i significati, *Cuocere al primo bollore*.

« *Cottura*, propriamente è il grado, la qualità della cocitura. » — « Dopo un certo tempo di cocitura la vivanda è alla cottura giusta. » — *Cocitura* non *cottura* del pane. » (*Tommaseo*).

COZIÓNE. Per *Cottura, Cocitura* è solo del linguaggio scientifico.

CROSTARE. Fare indurire al fuoco la superficie di alcune viande, sì che prendano il color di nocciuola e facciano crosta.

S'usa attivo e neutro. — « Il budino non ha voluto crostare. » — « Perchè non l' hai crostato questo dolce? »

CROSTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Crostare*. — « Pasticcio ben crostato. » — « Budino appena crostato. »

CÚCCUMA. Vive in qualche luogo della Toscana e fuori, come in Lombardia; ma non a Firenze, ove *Bricco* ne tiene le veci. — Alla definizione « Vaso notissimo di rame o d'altro metallo, o di terra, nel qualo si fa bollire l'acqua, » il Tommaseo soggiunge: « *Cuccuma del caffè*. — *Bricco* è più generale; e la *Cuccuma* ha altra forma, rientrante al disopra del mezzo, e si riallarga verso gli orli e la bocca. Il *Bricco* può essere cilindrico, con manico di legno e più lungo: dove il manico della *Cuccuma* è un semicerchio che prende di sotto agli orli fin presso al ventre di quella. Forse affine a *Coquo*. »

Vivono però in Firenze i modi proverbiali *Avere uno sulla cuccuma, Prendere sulla cuccuma* e simili, per Avere, Prendere in uggia, in odio.

CUCÍNA. Stanza nella quale si preparano e si cuociono le vivande. — « Mia moglie è sempre in cucina. » — « La cucina è al pian terreno. »

Tutte le cose che si cuociono, compresi i condimenti, il combustibile, ec. — « Spendo troppo per la cucina. » — « Ci vuole un occhio per la cucina. » — « A grassa cucina povertà è vicina. »

Anche La maniera, Il modo del cucinare le varie vivande. — « La migliore di tutte dicono che è la cucina francese; ma io preferisco la cucina milanese. » — « Cucina troppo grassa. » — « La cucina delle trattorie è veleno agli stomachi deboli. » — « Cucina leggiera. »

Prendesi talvolta per La molta quantità e squisitezza delle vivande in una casa. — « Quella di Lucullo era la più sontuosa cucina di Roma. »

CUCINÁBILE. *Agg*. Da potersi cucinare. — « È troppo frolla questa carne: non è più cucinabile. » — « Non è cucinabile in nessuna maniera. »

CUCINÁCCIA. *Pegg*. di *Cucina;* Cucina brutta, sudicia, incomoda e simili. — « In quella cucinaccia si muore dal freddo d' inverno e dal caldo d'estate. »

Anche del modo di cucinare. — « Come si fa a chiamare una cucinaccia, la cucina bolognese, che è una delle meglio fra le italiane? »

CUCINARE. *Att*. Cuocere le vivande e apprestarle in quel modo che riesce più piacevole al gusto. — « Le sai cucinare le quaglie? » — « Cucinar bene i gatti non è da tutti gli osti. »

Anche intransitivo; Far da cucina. — « La Nina è bravissima per cucinare. » — « Non tutti sanno cucinare. »

CUCINÁRIO. *Agg*. Da cucina, Appartenente alla cucina o all'arte del cucinare. Non comune, ma può forse in qualche caso venire opportuno.

CUCINATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Cucinare*. — « Pollo mal cucinato. » — « Vivanda cucinata due volte. »

CUCINATÓRA. V. CUCINATRICE.

CUCINATÓRE. Nome verbale fatto direttamente da Cucinare, di cui esprime l'atto e l'opera più che l'arte o l'uffizio, e per ciò non sempre, e forse mai, sinonimo di Cuoco.

Non comune. — « Chi è stato il cucinatore di questa roba? » — Può forse prestarsi a usi traslati, così come *Cucinatrice*.

CUCINATRICE. Verbale femminile di *Cucinare;* Chi o Che cucina. — « È una gran brava cucinatrice. » — « Una cuoca di professione può non essere un'abile cucinatrice. »

Più comune *Cucinatora;* ma può *Cucinatrice* prestarsi a usi traslati che *Cucinatora* forse non comporterebbe.

CUCINATURA. L'atto e l'effetto del cucinare. — « Ci vuole per questa vivanda una lunga cucinatura. » — « Guardò da sè alla cucinatura di tutto il desinare. »

CUCINÉTTA. *Dim.* di *Cucina.* — « Una cucinetta che dà sul cortile, piccola, ma ariosa e pulita. »

CUCINIÈRA. Colei che fa da cucina. — « Ecco la cuciniera: è mia figlia. » Vedi per le differenze tra questa voce e le affini in CUCINIÈRE.

CUCINIÈRE. « *Sost.* da *Cucina;* Che cuoce le vivande, Che fa cucina. — Anco il *Cucinatore* per una volta tanto dicesi *Bravo il cuoco!* ma celiando per dargli un titolo. Del *cuoco* e il mestiere e l'arte. Delle comunità e degli spedali forse direbbesi meglio *Cuciniere.* La serva, la padrona di casa può essere buona cuciniera o no. Può il cuoco essere un cattivo cuciniere; sotto il cuoco esserci più cucinieri, quanti appartengono alla cucina e non sono in tutto guatteri. » — Così il Tommaseo; e il Rigutini: « *Cuciniere* si dice di chi non ha tanta abilità da potersi chiamar *Cuoco.* »

CUCINÍNA. *Dim.* di *Cucina.* — « Una cucinina che pare un buco, ma netta come uno specchio. »

CUCINÍNO. Cucinina piccolissima. — « Un cucinino dove non c'entra neanche la madia. »

CUCINÚCCIA. *Dim.* e un po' *dispr.* di *Cucina.* — « Cucinuccia da povera gente; piccola, umida e buja. »

CUCINUZZA. *Dim.* non comune di *Cucina.* Più comune *Cucinuccia;* ma *uzza* pare non abbia il senso dispregiativo che può avere *uccia.* Vedi CUCINÚCCIA.

CULINARE. V. CULINÁRIA.

CULINÁRIA. Voce non registrata da verun Dizionario, ma comunissima nell'uso per *Arte della cucina.* — « La culinaria è la sua scienza prediletta. » — « È intendentissimo di culinaria. »

CULINÁRIO e CULINARE. *Agg.* da *Culinaria* (V.); Che appartiene alla cucina o all'arte della cucina. — « Vasi culinarii. » — Forse non notato finora dai Dizionarii per il suo odor di francese. V. anche *Culinaria.*

CUÒCA. Femminile di *Cuoco.* — « Cerco una cuoca che abbia delle pretensioni modeste. »

CUÒCERE. Nel senso *att.* è Preparare col fuoco gli alimenti, per renderli atti o migliori ad esser mangiati. *Cuocer un pollo; Cuocer pere, Cuocere il pane.* — « Anche a cuocere un uovo ci vuol fortuna, dice il proverbio. »

Nel senso *neutro,* dicesi dell'essere una cosa sottoposta all'azione del fuoco, per renderla acconcia a esser mangiata. — « La minestra cuoce; Lasciar una cosa cuocersi nel suo brodo. »

CUÒCERE A BAGNOMARÍA. Far cuocere le vivande introducendo il vaso in cui sono contenute in altro pieno d'acqua bollente o mantenuta a bollore sul fuoco. — « Certi budini si fanno cuocere a bagnomaria. »

CUÒCERE AL PRIMO BOLLÓRE. Dicesi delle vivande che cuociono presto; e in senso traslato di chi si innamora alle prime occhiate.

CUÒCERE, ARROSTIRE, ROSOLARE SÓTTO TÉSTO, che si dice anche con verbo unico SOTTESTARE. Cuocere con bragia posta sopra il coperchio oltre quella che è sotto il vaso, e così cuocere con fuoco sotto e sopra, come per supplire al calore del forno che si fa sentire in ogni verso.

CUÒCO. Colui che per suo mestiere cucina le vivande. — « Il cuoco della trattoria romana. » — « S'è messo a far il cuoco. » — « Gran bravo cuoco che è quello di casa N.! » — « Andò per cuoco in casa d'un Principe romano, e ci si arricchì. »

D

DARE IL COLÓRE. Detto di certe vivande, lo stesso che *Far prendere il colore*. V. PRÈNDERE IL COLÓRE.

DARE UNA RIVOLTATA. Vedi RIVOLTATA.

DARE UN BOLLÓRE A UNA CÒSA. Farla bollire un poco. — « Bisogna dare un bollore a quell' erba e poi buttarla subito nell'acqua fresca. » — « Basta dargli un bollore, e è bell' e cotto. »

DAR DI FUORI. Detto de' vasi, significa nell' uso comune Traboccare. — « Quella pentola bolle troppo forte: bada che non dia di fuori. »
— Dicesi anche del contenuto. — « La minestra ha dato di fuori, e ne è andata molta sul fuoco. »

DAR GRÁZIA. Si dice di un liquore o di una bevanda o di una pietanza o simili a cui sia dato l'odore di checchessia. — « A quella torta aveva dato la grazia di mandorla amara, ed era eccellente. » — E anche: « La mandorla amara dà grazia alle paste. »

DAR L'ACCIAJUOLO. V. ACCIAJUOLO.

DAR LA RÉNA. Lo stesso che *Renare*. — « Dà la rena a que' coltelli » — « Se non dai la rena a quella teglia, non viene pulita. »

DÉSCO. V. CÉPPO.

DIMENARE. È quell'agitare col mestolo o simili le vivande che si stanno cuocendo. — « Dimena la pasta perchè non si attacchi. » — « Dimena quel riso perchè venga cotto tutto egualmente. »

DISPÈNSA. Stanza per lo più presso la cucina, e dove si custodiscono, crude o cotte, robe da mangiare. — « Quel che è avanzato dal desinare, mettilo in dispensa. »
La Dispensa può essere talvolta anche un semplice armadio a muro.

DISPENSIÈRA e DISPENSIÈRE. Colei o Colui che nelle grandi case è preposto alla cura della dispensa.

DISPENSIÈRE. V. DISPENSIÈRA.

DISPENSÍNA. *Dim.* di *Dispensa*, specialmente se di quelle a muro. — « Nella cucina stessa c'è una dispensina molto comoda. »

DÓLCE E FÒRTE, che specialmente fuor di Toscana, si dice anche AGRODÓLCE. Salsa o condimento entro il quale si cuociono le vivande, composto generalmente di zucchero, cioccolata, uve passe, pinocchi e aceto.
Dicesi anche della vivanda stessa. — « Il cinghiale è buono col dolce e forte — *o* — dolce e forte — *o* — in dolce e forte. » — « Il dolce e forte non m'è piaciuto. » — « Il dolce e forte mi fa male. »

DÒNNA DI CUCÍNA. Vedi UOMO DI CUCÍNA.

DROGARE. Acconciare i cibi con droghe. — « Il tuo cuoco droga troppo. » — « Ha il vizio di drogare un po' troppo. »

DROGATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Drogare*. — « Stufato troppo drogato. »

DRÒGHE. Vedi l'Artic. 3° del Capo V.

E

EBULLIZIÓNE. V. BOLLIZIÓNE.

ÈSSERE AL SUO PUNTO. Dicesi di vivanda che è giunta al perfetto grado di cottura. — « Leva dal fuoco quello stufato, chè è già al suo punto. » — « L' arrosto non è ancora al suo punto. »

ÈSSERE DI BUONA o DI CATTIVA COTTÓJA. V. COTTÓJA.

ÈSSERE DI PRIMA COTTURA. Vedi COTTURA.

F

FAGIANARE. *Att.* Cucinare una vivanda alla maniera che più comunemente si cucinano i fagiani. Non lo credo comune.

FAGIANATO. *Part. pass.* e *agg.* da FAGIANARE (V.). — « Li stornelli fagianati. » (*Buonarroti*.)

FAR DA ÇUCÍNA. Vedi FAR LA CUCÍNA.

FARE IL BATTUTO. V. BATTUTO.

FARE IL SOFFRITTO o UN SOFFRITTO. V. SOFFRITTO.

FARE IL SUGO. V. SUGO.

FARE IL VERDERAME. V. VERDERAME.

FARE IN PADÈLLA. Friggere nella padella. — « Il pollo lo farai in padella per cena. »

FARE IN SALMÌ. Vedi SALMÌ.

FARE IN ÚMIDO. Cuocere vivande in umido. V. ÚMIDO. — « Que' polli potresti farli in umido; e i tordi arrosto. »

FARE SULLA GRATÈLLA. Cuocere le vivande sulla GRATÈLLA (Vedi). — « Que' pesci gli devi fare sulla gratella. » — « Mi piacciono molto le tinche sulla gratella. » — « La bistecca la vuoi in padella o sulla gratella? »

FARE UNA RANNATA. Vedi RANNATA.

FAR LA CUCÍNA. Cucinare. — « La cucina la fa la moglie. » — *Far da cucina* suona lo stesso; ma pare che *farla* dica il farla sempre per solito, mentre *far da* pare più appropriato a que' casi in cui uno faccia la cucina così per ripiego in assenza della persona addetta alla cucina. — « M'è scappata la donna, e oggi mi tocca far da cucina da me. » — « I soldati fanno da cucina un po' per uno. »

FAR PRÈNDERE IL COLÓRE. Vedi PRÈNDERE IL COLÓRE.

FARINAJUOLA. Piatto di legno, largo e piano, a sponde pochissimo rilevate, quasi a modo di un vassojo; serve a infarinarvi pesce o altro che s'abbia a friggere; e anche per grattarvi cacio, pane, o altro colla grattugia.

In qualche luogo dicesi *Tafferia:* non so se anche in Toscana: in Firenze, no certo.

FATTORÍNO. Arnese di ferro, ritto su tre piedi, con fusto verticale che ha parecchi rampini a scaletta, cioè a varie altezze, ovvero alcuni fori per sostegno della punta dello spiede.

Dicesi anche *Servitore.*

FERMARE. Suol dirsi per Dare una prima e lieve cottura ad alcune vivande che accennano di guastarsi, acciocchè le non si guastino davvero. — « Quella carne mi par che cominci un poco a puzzare: va fermata. »

FITTA. Ammaccatura in un vaso metallico, specialmente in secchie, mezzine e simili, cagionata da caduta o da urto che vi facciano avvallamento senza schianto o rottura. Le Fitte si raddirizzano e si pareggiano col martello sul tasso o sul palo (V. Voc. D'ART. E MEST., Art. CALDERAJO). — « Questa secchia è tutta fitte. » — « Guarda di non farci dell' altre fitte. »

FÓRMA. Vaso cupo di rame stagnato, talora liscio, più frequentemente incavato a spicchi, a spire o in altro modo, per dare la corrispondente figura a torte, polenda, pasticci, gelatine, budini e simili. — Dicesi anche *Forma da budino* o *da budini.*

FÓRMA DA BUDÍNO o DA BUDÍNI. Vedi FÓRMA.

FORMETTÍNE. Piccoli recipienti a doppio guscio, generalmente di stagno, nel cui vano si imprime la forma o di un grappolo, o di un frutto, o di un pesce, o d'altro; questi si riempiono di sorbetto, poi ben chiusi si rimettono in ghiaccio, e quando si levano per prendere il sorbetto, si vede questo aver presa la forma di cui vi era l'incavo.

Servono anche per paste dolci.

FORNELLÍNO. Specie di vaso cilindrico di lamiera di ferro, retto su tre piedi, presso il cui fondo è una gratella orizzontale, che regge i carboni accesi, per tostare il caffè nel tamburlano. Nella fascia del fornellino, tra il fondo e la gratella, è uno sportello con usciolino per dar aria ai carboni.

FORNÈLLO. Presso i cuochi è Una specie di teglia, per lo più di ferro, con coperchio a guisa di campana, per uso di cuocervi dentro frutte, pasticcerie e simili. Vedi anche FORNÈLLO DA CAMPAGNA nell'Articolo precedente.

FRICASSÈA. Sorta di vivanda fatta di carne sminuzzata e cotta in istufato con una salsa di uova. — « Pollo — agnello in fricassea. » — « Fricassea di pollo — d'agnello. »

FRÍGGERE. È Dare alla carne, pesce o altro, una rapida cottura in padella, con burro, olio o strutto.

La roba che si frigge suol essere di un sol pezzo, se di piccola mole, ma per lo più è in più pezzi distinti.

S'usa attivo e neutro. — « Friggimi un pollo per desinare. » — « Il pollo frigge. » — « Guarda se il cuoco frigge. »

FRIGGÍO. Rumore che fanno i liquidi al fuoco nel friggere. — « Sento un

granfriggío: va a vedere che cosa sta preparando la donna. »

FRIGGITÓRE. *Verbale* di *Friggere;* Colui che per suo mestiere frigge e vende roba fritta. — « Va da un friggitore in mercato vecchio e comprami una libbra di pesce fritto. » — « A Roma ci sono molti friggitori. »

FRITTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Friggere.* — « Pesce fritto. » — « Testicciuola fritta. »

FRITTO. *Sost.* Vivanda cotta in padella facendola bollire nell'olio, nel burro o nello strutto. — « Dopo il lesso porterai in tavola il fritto » — « Faremo un fritto di cervello — di pollo — di cavolo fiore. »

FRITTO MISTO. Quella vivanda composta di varie cose fritte in padella, come cervello, fegato e animelle insieme; o cavol fiore, fiori di zucca, fegato o altro. — « Una porzione di fritto misto. » — « Cameriere, un fritto misto. »

FRITTUME. Minute cose fritte, o solite friggersi. Non comune; ma ha molti esempi d'antichi, e può cadere opportuno.

FRITTURA. L'atto o La maniera del friggere; ma più specialmente La vivanda fritta. — « Ci sarà una frittura di pollo — di cervello — d'animelle. »

Per le varie fritture di carne e di pesce Vedi l'Articolo 2° del Capo 5°.

FRITTURÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Frittura.* — « Fritturina fatta con tutte le regole. » — « Una fritturina squisita — fatta con burro freschissimo per un convalescente. »

FRITTURÁCCIA. *Pegg.* di *Frittura;* Frittura mal fatta o di cose poco buone perchè dure, non fresche, grossolane, ecc.

FRULLARE. Per mezzo del frullino, il cui manico si fa girare rapidamente fra le palme delle mani, agitare le uova, la cioccolata e simili, per iscioglierle e fare che l'aria vi si frammescoli. — « Frullami un pajo d'uova. »

FRULLATA. Atto del frullare. — « Dà una frullata a quelle uova. »

FRULLATÍNA. *Dim.* e quasi *vezz.* di *Frullata.* — « Dà ancora una frullatina alla cioccolata perchè spumeggi bene. »

FRULLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Frullare.* — « Uova frullate. » — « Cioccolata poco frullata. »

FRULLÍNO DA CIOCCOLATA. Asticciuola tonda di legno, cui in basso è inserito un ingrossamento mazzocchiuto, variamente intagliato e traforato. Si usa per agitarlo rapidamente nella cioccolata (il che si dice *frullarla*), acciocchè in quel moto parecchia aria si frammescoli in essa cioccolata, e la renda schiumosa.

FRULLÍNO DA UOVA. È simile al precedente, se non quanto è più piccolo e l'ingrossamento ha la forma di mezz'uovo, profondamente solcato e diviso a spicchj; e serve a frullare il torlo d'uovo con zucchero, a uso specialmente di preparare il caffè con l'uovo.

FRUSTA. Denominazione generica di ogni arnese fatto acconcio a sbattere la panna per farla montare, ovvero a diguazzare le chiare di uovo per farle spumeggiare. Serve a quest'uso una canna rifessa in cima, introdottavi una noce o altro per tenerne le parti allargate in giro, ovvero un mazzetto di poche vergelle, legate insieme all'un dei capi, o anche un granatino di scopa.

Generalmente serve a tale uso uno strumentino fatto di più fili d'ottone ripiegati in maglia o staffa, fermatine i capi a un corto manico di legno: le staffe sono riunite insieme in forma fusiforme, cioè rigonfia nel mezzo, come le gretole della rocca da filare.

Taluni lo dicono *Palloncino*, ma più comunemente *Frusta* o *Montochiara*, in ispecie se s'adopra per le chiare d'uova.

G

GHIÓTTA. Vaso piano, lungo e stretto, di rame stagnato, a sponde bassissime, con manico che dal mezzo della sua lunghezza viene in avanti, e con un incavo rotondo nel mezzo del suo piano. Si pone sotto all'arrosto girante nello spiede, per ricevere l'unto che da esso cade e servirsene poi a cuocervi entro qualcosa o a ricondire l'arrosto stesso o altri cibi.

Dicesi anche *Leccarda;* ma in Firenze è più comune *Ghiotta.*

GIRARRÒSTO. Macchinetta a ruote, la quale fa girare su di sè lo spiede, e con esso la carne c'e vi è infilzata, per cuocerla arrosto. Le sue ruote gi-

rano per effetto di un peso che pende dall'alto, e va discendendo lentamente sino a terra, mentre una corda perpetua o catenella, avvolta in alto a una girella del girarrosto, viene in basso ad avvolgersi alla girella dello spiede, e lo fa girare sopra di sè appoggiato al *Fattorino* o *Servitore*. (Vedi).

Questa specie di Girarrosto si dice, per distinguerla dalle altre, *Girarrosto a peso*.

GIRARRÒSTO A MÒLLA. V. GIRARRÒSTO PORTÁTILE.

GIRARRÒSTO A OROLÒGIO. Lo stesso che *Girarrosto portatile* o *a molla*. (Vedi).

GIRRARÒSTO A PÉSO. V. GIRARRÒSTO.

GIRARRÒSTO PORTÁTILE o A MÒLLA. Cassetta di lamiera, nella quale le ruote si muovono per forza di molla, da caricarsi con chiave, o manico girevole. Si pone sul piano del focolare, e vi si annette il capo dello spiede la cui parte verso la punta è sorretta dal *Fattorino* (V.).

GIUSTO DI SALE, e, quando non possa cader dubbio sul significato della voce, semplicemente GIUSTO. Detto di vivanda, vale Salata a sufficienza: nè troppo nè poco. — « Tu dici che la minestra è salata; per me è giusta. » — « Senti un po' se questi spinaci son giusti di sale. — No; sono sciocchi. »

GÒLA DÉLL'ACQUAJO. Comprende, oltre il *buco*, una parte del suo condotto. — « M'è andato un cucchiaino d'argento giù per la gola dell'acquajo. » — « La gola dell' acquajo è troppo stretta, e s'intasa facilmente. » — V. anche BUCO DELL'ACQUAJO.

GORGOGLIARE. Detto dell'acqua o di altri liquidi, significa quel Rumoreggiare che fanno bollendo. Non è dell'uso familiare.

GORGÓGLIO. Rumore che fa il liquido che gorgoglia.

Non comune nel linguaggio familiare e poco anche nello scritto in questo senso. V. GORGOGLIARE.

GORGOGLÍO, *frequentat.* di Gorgoglio, cioè un gorgóglio ripetuto, continuato. Forse un po' più comune di GORGÓGLIO (V.); e vedi anche GÓRGOGLIARE.

GRANATA e famiglia. V. l'Articolo 2.

GRANATÍNO. Vedine la definizione negli Articoli 1° e 2° di questo Capitolo. — Serve per gli usi della cucina, e specialmente a ripulire il camino o l'acquajo.

GRATÈLLA. Arnese di ferro, su cui si arrostisce carne o pesce, che non si arrostisca in forno o sullo spiede. È formata di varie spranghette parallele, quadrangolari, intraversate in un telajetto di ferro, che ha quattro piedini e un manico. — « Bistecca — pesce — carne sulla gratella. »

GRATÈLLA A RÉTE. La stessa della precedente, se non quanto, invece delle spranghette, ha una reticella di ferro raccomandata lungo tutto i lati del telajo. Serve più specialmente per arrostire il pesce e il pane.

GRATELLÍNA. Pezzo di lamina di metallo bucherellata che si adatta al buco dell' acquajo perchè per esso non cadano giù nel condotto forchette, cucchiaini e simili, e anche perchè non vi s'introducano stracci o altro che potrebbero intasarlo o otturarlo, impedendo il libero scolo alle rigovernature.

La Gratellina talora è movibile e talora fermata al buco dell'acquajo per mezzo del piombo fuso.

Il Carena notava *Grattugina* in questo senso; ma io non l'ho mai sentito dire.

È anche semplice diminutivo di *Gratella* per cuocervi sopra la carne.

GRATÍCOLA. Lo stesso, ma men comune in Firenze, di *Gratella*. — « Che io non possa mai più mangiare... coda di mannerino in sulla graticola col pepe e con lo aceto rosato, se io non me ne vendico a misura di carboni. » (*Firenzuola*).

GRATTARE. *Att.* Sbriciolare il cacio, il pane e simili sulla Grattugia. — « Gratta un po' di cacio per i maccheroni — un po' di pane per lo polpette — per le costolette alla milanese. »

GRATTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Grattare*. — « Pane — cacio grattato. »

GRATTATURA. La cosa grattata. — « Ci vuole un po' di grattatura di scorza di limone — di noce moscata. »

GRATTÚGIA. Arnese fatto di lamiera o di latta bucherata, che il riccio dei buchi detti *Occhi*, rende ronchiosa da una parte, e su questa si frega e si stropiccia o cacio, o pane o altro che si voglia ridurre in minuti bricioli. Ce ne ha di varie forme e fogge.

GRATTÚGIA A CASSÉTTA. Quella che è fermata su una cassetta di legno

entro la qualo si raccoglie la cosa grattata.

GRATTÚGIA DA VÒLGERE. È una grattugia cilindrica, imperniata in una cassetta, e girevole sul suo asse, mediante una manovella; la roba grattata cade nella stessa cassetta. S'adopra nelle grandi cucine.

GRATTÚGIA ORDINÁRIA. Quella che più comunemente s'adopra nelle cucine private, ed è piana, di figura quadrangolare o triangolare, con manico dello stesso metallo, ripiegato angolarmente all'ingiù per fare appoggio alla grattugia, posta in piedi sulla farinajuola nel grattare il cacio, o altro.

GRATTUGIARE. Sbriciolar cose fregandole alla grattugia. Il più comune è *Grattare*.

GRATTUGIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Grattugiare*. — « Ed eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato. » (*Boccaccio*). — Più comune oggi in Toscana *Grattato*.

GRATTUGÍNA, GRATTUGÍNO. Piccolissima grattugia cilindrica, di latta e non di ferro come l'altra, da tenersi in mano nel grattar su di essa la noce moscada, la buccia di limone, d'arancia o simile.

GRATTUGÍNO. V. GRATTUGÍNA.

GRÁZIA. Dicesi *Grazia* quell'odore che si dà a certe vivande. — « Budino con la grazia di limone. » — « Ci vorrebbe un po' di grazia d' arancio. »

GREMBIULI. Pezzi quadrilunghi di grossa tela di canapa, di lino o di cotone, orlati torno torno, da legarsi alla cintola con nastro per difendere i vestiti dal macchiarsi nel far da cucina.

GRILLARE. *Neutro*. Principiare a bollire; ed è proprio segnatamente dell'olio che avvia a bollire in un tegame. — « Quando l' olio comincia a grillare, buttaci due spicchi d'aglio affettati fine fine. » — Dicesi anche della cosa medesima messa a cuocere nell'olio. — « Lascia grillare l'aglio per un tre o quattro minuti, e poi buttalo via. » — « Appena grillano, leva i tartufi dal fuoco. »

GRILLETTARE. *Neutro*. Far quel rumore che fanno le cose poste al fuoco dentro l'olio quando comincia a sobbollire. — « Senti i tartufi come grillettano. » — Usasi anche a modo di attivo. — « Grilletta nell'olio questi tartufi. »

GUÁTTERA. V. SGUÁTTERO.

GUATTERÍNO. *Dim.* di *Guattero*. Oggi in Toscana, o almeno in Firenze, men comune di *Sguatterino*.

« Di poi un guatterino in grembiul bianco
Che in far vivande saporite e buone
Fu subito squisito o molto franco. »
Lippi.

GUÁTTERO. V. SGUÁTTERO.

I

INDORARE. Intridere nel torlo d'uovo sbattuto alcune vivande da friggere. — « Il cervello s'infarina, s'indora e poi si frigge. »

INDORATO. *Part. pass. e agg.* da *Indorare*. — « Pollo infarinato, indorato e fritto. »

INFARINARE. Aspergere carne, pesci, funghi o altro di farina sparsavi sopra colle mani, o fatta cadere scotendo il vasetto foracchiato che la contiene, ovvero Rivoltare la roba sopra un po' di farina sparsa sulla farinajuola. — « Il cervello si infarina e poi si indora. » — « I carciofi vanno infarinati appena appena quando si fanno nel tegame o in padella con le uova. »

INFARINATA. L'atto e l'effetto dello infarinare. — « Per quei pesci basta una semplice infarinata. » — « Dágli un'infarinata e friggili subito. »

INFARINATÍNA. *Dim.* di *Infarinata*. — « Per que'pesciolini basta un'infarinatina leggiera leggiera. »

INFARINATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Infarinare*. — « Pesci infarinati. » — « Troppo infarinati. »

INFILARE. Detto di carne, polli e simili, vale Introdurre attraverso a essi lo spiede sul quale si debbeno arrostire. — « Devi infilare un tordo e poi un pezzetto di lardo e uno di pane; poi un altro tordo, un altro pezzetto di lardo e di pane, e così via. »

IN FRICASSÈA. V. FRICASSÈA.

IN GHIÓTTA o NÉLLA GHIÓTTA. Coi verbi *Cuocere*, *Fare* e simili, e anche assolutamente, vale Cucinare nella ghiotta coll'unto che vi cola giù dall'arrosto e nel tempo stesso di quello. Si dice specialmente, anzi quasi esclusivamente, delle patate.

— « Mi piacciano tanto le patate in ghiotta. » — « Falle nella ghiotta le patate. »

IN PADÈLLA. Detto di vivanda, vale Fritta in padella. « Uova in padella. » — « I polli mi piacciono in padella. »

IN PÉNTOLA. Co'verbi *Cuocere*, *Fare*, e anche assolutamente, dicesi del Cucinare le vivande nella pentola; ossia Lessarle, Farle allesso. — « Fallo in pentola quel cappone. » — « L'ho a cuocere in pentola quello spicchio di petto? » — « Ti piace il pollo in pentola? — Così così: mi piace di più in padella. »

IN SALMÌ. V. SALMÍ.

IN TÉGLIA o NÉLLA TÉGLIA. Co'verbi *Cuocere*, *Fare*, e anche assolutamente, dicesi del Cucinare vivande entro la teglia. — « Le devi fare in teglia quelle mele. » — « Buoni i carciofi nella teglia. » — « Quelle trigliettine falle in teglia alla livornese. » — « Squisito il baccalà nella teglia. »

INTINGOLÁCCIO. *Pegg.* di *Intingolo;* Cattivo intingolo. — « Intingolacci che guastano lo stomaco. »

INTINGOLÉTTO. *Dim.* e un po' *vezz.* d'*Intingolo;* Intingolo ben fatto, saporito, appetitoso e simili. — « Un intingoletto che mandava un odore da far risuscitare i morti. » — « Buono quest' intingoletto: dammene un altro par di cucchiajate. »

INTINGOLÍNO. *Vezz.* di *Intingolo;* Intingolo buonissimo. — « Vuole un altro po' di questo intingolino? » — « La cuoca di casa F. sa fare certi intingolini che sono una delizia. »

INTINGOLO. Quasi dispregiativo di *Intinto*: Intinto con varie droghe nel quale si può inzuppare il pane. Dicesi anche della vivanda stessa cotta in tal modo. — « C'è troppo intingolo. — Fa certi intingoli così pepati e salati che par d'ingojare delle lime. » — « Gli intingoli rovinano lo stomaco. » — « Io non voglio intingoli: per me, bistecche e arrosto; arrosto e bistecche. »

INTINTINO. *Vezz.* di *Intinto;* Intinto ben fatto, saporito, appetitoso o simili. — « Mi dia un altro po' d'intintino. » — « Un intintino delicatissimo. »

INTINTO. La parte umida, grassa (burro od olio) nella quale è cotta una vivanda soda. Nel che l'Intinto differisce dalla *Salsa* (V.). — « La carne sarebbe buona, ma è cattivo l'intinto. » — « Metti nell'intinto qualche fettina di pane. » — « Intinto dello stufato. »

IN ÚMIDO. Locuzione avverbiale, che s'usa parlando di cosa cotta, o da cuocersi al modo che si cuoce l'Umido « Uccelletti in umido — Calamaretti in umido. »

IN ZIMÍNO. V. ZIMÍNO.

L

LARDARE. Lo stesso che *Lardellare* più comune.

LARDATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Lardare.* Più comune *Lardellato.*

LARDATÓJO. Ferro appuntato a uso di Lardellare le vivande. — « Non avendo il lardatojo, mi servo di un coltello comune per lardellare la carne. »

LARDATURA. Il Lardare. Non comune. — « Mettono cura che la lardatura nel cappone sia fatta con amore. » (*Andreini*, Zibaldone.)

LARDELLARE. Mettere Lardelli nelle vivande che si debbono cucinare. — « Lardella ben bene quel pezzo di stufato perchè riesca più saporito. »

LARDELLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Lardellare.* — « Arrosto troppo lardellato. »

LARDELLATURA. È L'azione del lardellare e La cosa con cui si lardella. — « Curar molto la lardellatura dello stufato. » — « Lardellatura di lardo fresco, aglio, pepe e garofani. »

LARDELLÍNO. *Dim.* di *Lardello.* — « Vogliono che i cuochi la lardellino di sottilissimi lardellini. » (*Andreini*, Zibaldone.)

LARDÈLLO. Pezzettino di lardo che si introduce nelle carni da arrostire, da fare in istufato e simili. — « Mettici tre o quattro lardelli, e basta. »

LARDO. Vedi l'Articolo 2° del Capo V.

LAVAPIATTI, LAVASCODÈLLE, d'ambedue i generi. Colui, o Colei che rigoverna le stoviglie, che lava i piatti nelle grandi case, nelle comunità religiose, collegi, spedali, osterie o simili luoghi, dove la stragrande quantità di piatti da lavare rende necessaria l'opera di una persona particolarmente destinata a quest' uffizio.

Non comune; ma può usarsi talora per dispregio invece di *Sguàttero* e *Sguattera*. — *Lavascodelle* men comune ancora. — « A che vuoi che sia buono quel lavapiatti lì? »

LAVARE I PIATTI. Usasi anche per *Rigovernare;* ma i *piatti* si possono *lavare* anche in acqua fredda semplice; mentre per *rigovernarli* ci vuole almeno l' acqua calda, se non il ranno.

LAVASCODÈLLE. V. LAVAPIATTI.

LAVÉGGIO. Vaso che s'usa in alcuni luoghi per cuocervi entro le vivande in cambio di pentola, ed ha il manico come il pajuolo. È generalmente fatto di pietra serpentina o ollare lavorata al tornio. Non comune in Toscana.

LECCARDA. Lo stesso ma men comune che GHIÓTTA (V.).

LESSARE. Cuocere la carne, il pesce, la verdura o altro nell'acqua bollente. S'usa a modo d'attivo e di neutro. — « Lessare il baccalà e poi condirlo con olio, pepe e sale. » — « Lessare un pollo. » — « La mia donna non è buona che a lessare. » — « Carne da lessare. » — « Lessare e poi friggere. »

LESSATA. Atto del lessare. — « Certi cuochi danno prima una lessata a' polli e poi li friggono. » — « Con una lessata è bell'e cotto. »

LESSATÍNA. *Dim.* di *Lessata.* — « Da' una lessatina a que'funghi prima di metterli sott'olio. » — « Una lessatina d'un par di minuti può bastare. »

LESSATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Lessare.* — « Cipolle ben lessate. » — « Il giorno seguente preparai a' due cagnuoli un saporito manicaretto di capi di vipere leggermente lessati. » *(Redi).*

LESSATURA. Il Lessare. Non comune. — « Lessatura completa » — « Perfetta lessatura. »

LÉSSO. *Part. pass.* e *agg.* da *Lessare.* Sincopato di *Lessato.* — « La carne arrostita ha più sapore che la lessa. » — « Patate — castagne lesse. »

LÉSSO. *Sost.* Vivanda di carne o pesce lessato, cioè cotto semplicemente nell'acqua. — « Desinare composto di minestra, lesso e un altro piatto. » — « Radici — peperoni da mangiarsi col lesso. » — « Lesso di magro. »

LEVARE DAL FUOCO. Togliere di sulle legna o di sui carboni accesi i vasi da cucina entro cui sono le vivande. — « Leva dal fuoco la pentola, chè la minestra è cotta. » Delle vivande stesse. — « Levalo dal fuoco quello stracotto che è già al suo punto. »

LEVARE IL BOLLÓRE. Dicesi del liquido quando comincia a bollire. — « Appena l'acqua leva il bollore, mettici il manzo per il brodo. » — « Non ha ancora levato il bollore. »

LEVARE IL COPÈRCHIO. Detto di vasi da cucina, Toglierne il testo o copricella dalla bocca. — « Leva il coperchio al pajuolo perchè non dia di fuori. «

LUSTRARE. Detto de'Rami da cucina, vale Farli diventare netti e lucenti strofinandoli con la rena, con la cenere, con aceto e simili. — « La mia donna ha l'obbligo di lustrare tutto il rame una volta il mese. »

M

MACINARE. Detto del caffè, vale Ridurlo in polvere per mezzo del Macinino.

MACINATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Macinare.* — « Caffè macinato. » — « Macinato grosso — fino. »

MACINÍNO. Vedi MACINÍNO DA CAFFÈ.

MACINÍNO DA CAFFÈ. Macchinetta di forme e materie diverse, nella quale è congegnato un ordigno che serve a ridurre in polvere il caffè tostato.

Le sue parti sono: la *Tramoggia,* la *Campana,* la *Pigna* o *Noce*, la *Manovella* e la *Cassetta,* da vedersi a' loro luoghi.

Dicesi anche semplicemente *Macinino.* — « Porta il macinino a accomodare. »

MÁDIA. Specie di cassa su quattro corti piedi, alta un metro o poco più, e composta di due parti o palchi; quel di sopra alto circa un palmo, che è coperto da una ribalta da alzarsi, e appoggiarla al muro, quando si vuole aprire, e serve ad intridervi la pasta per fare il pane; quel di sotto occupa tutto il rimanente, ed è una specie di armadietto, con le sue imposte, nel quale si ripongono la fiasca dell'olio, le stagnate, le ampolle, e altri utensili da cucina.

MADIÁCCIA. *Pegg.* di *Madia.* — « Madiaccia tutta sconquassata, buona solamente per bruciare. »

MADIATA. Quanta roba entra nella

madia. — « Questi figliuoli mi mangiano una madiata di pane. » — « Una madiata d'ogni ben di Dio. »

MADIÉTTA. *Dim.* di *Madia;* Piccola madia. — « Una piccola cucina con i suoi rami, la sua madietta e tutto. »

MADIETTÍNA. *Sottodim.* di *Madia.* Più piccola e più bellina della *Madietta.*

MADIÓNA. *Accr.* di *Madia;* Grande madia. — « Una madiona che pare un castello. »

MADIÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Madia;* Madia piccola e meschina. — « Una madiuccia comprata per sei lire da un rivenditore. »

MANICÁCCIO. *Pegg.* di *Manico.* — « Manicaccio di legno tutto unto e bruciacchiato. »

MANICHÉTTO. *Dim.* di *Manico;* meno piccolo del *Manichino.* — « A quel bricco bisogna farci rimettere il manichetto. »

MANICHÍNO. *Dim.* di *Manico.* — « Il manichino del bricco del caffè. »

MÁNICO. Detto del pajuolo e d'altri simili vasi di cucina, è Una bacchetta di ferro curva in semicerchio, i cui due capi ripiegati entrano girevolmente nelle orecchie del pajuolo, ecc. « Bisogna far rimettere il manico al pajuolo. » — Vedi anche la voce seguente.

MÁNICO DIRITTO. Quello che è fermato orizzontalmente da una sola parte del vaso, presso la bocca, e terminato in occhio, per appenderlo all' uopo a un chiodo. Tale è il manico della cazzeruola e d'altri simili vasi da cucina.

Un manico diritto lo hanno pure alcuni coperchi, come quello delle cazzeruole e simili, ed è una spranghetta di ferro imbullettata sul coperchio, dal centro alla periferia, e sporgente fuori di essa circa un palmo e talvolta anche due.

In certi bricchi il manico ha la forma di un semicerchio o di una *esse* i cui estremi sono fermati presso l'orlo della bocca e verso la pancia di essi vasi. In altri il manico orizzontale di ferro ha la forma di un codolo di coltello munito di un manico di legno lavorato al tornio.

MANICÚCCIO. *Dim.* e *dispr.* di *Manico.* — « Un manicuccio corto corto. »

MANÍGLIE. Due manichetti di ferro, uno per parte della caldaja, talora pendenti e girevoli in due occhi, come nei bauli; talora fermi orizzontalmente.

MANOVÈLLA (del Macinino). V. PIGNA.

MARINARE. Acconciare con sale e aceto alcune vivande da conservarsi, e specialmente pesci.

« Un marinar da marinare il pesce. »
Buonarroti.

« Il mio cuoco è bravissimo per marinare il cinghiale. »

MARINATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Marinare.* — « Pesce — cinghiale marinato. » — « Le anguille marinate mi sono indigeste. »

MARINATO. *Sost.* La vivanda marinata, sia questa pesce o altro. — « Il marinato non mi piace. » — « Mi fa male il marinato. » — « Fare un poco di marinato. » — Non comune.

MARMITTA. Vaso di rame stagnato, o di ferro fuso smaltato nell'interno, o di terra cotta, che serve all' uso medesimo della *Pentola.*

La *Pentola* è sempre di terra cotta e più piccola.

MARMITTÍNA. *Dim.* di *Marmitta;* Piccola marmitta. — « Che bella marmittina! »

MARMITTÓNA. *Accr.* di *Marmitta;* Grande marmitta, ma non tanto quanto il *Marmittone.* — « Una marmittona che ci si cuocerebbe uno stajo di fagiuoli. » — « Un marmittone di minestra da bastare a un convento. »

MARMITTÓNE. *Accr.* di *Marmitta;* Marmittona molto grande. V. MARMITTÓNA.

MARMO. Larga lastra di marmo, e alquanto grossa, che si tiene nelle cucine, per intridervi, spianarvi, e ridurre in falda (tirare) la pasta, o da minestra, o da dolci.

MARRÁNCIO. Grosso e pesante coltello del quale si servono i macellari per ispezzare la carne e anche i cuochi delle grandi cucine, massime nei convitti, collegi e simili. — « Per ispezzare cotesto coscio — cotesta zampa — ci vuole il marrancio. »

MATTERÈLLO. Legno lungo circa un metro, rotondo e ben liscio, col quale si spiana la pasta sulla tavola o sul marmo da ciò, per farne lasagne o altro. Dicesi anche *Spianatojo.*

In Firenze è detto *Matterello* anche il *Mestone* per la polenda. Vedi MESTÓNE.

MESTARE. Agitare o con mestola o con simile strumento cose liquide o morbide. — « Perchè la salsa venga bene

bisogna mestarla di molto. » — « Per mestar la polenda ci vuol forza. »

MÉSTOLA. Arnese di ferro stagnato che ha somiglianza col Romajuolo, ma poco concavo e bucherellato, a uso specialmente di toglier via la schiuma dall'acqua ove bolle la carne e di trarre checchessia dalla pentola, lasciatone scolar bene il brodo o altro liquido.

MÉSTOLA BUCATA. Arnese di legno simile al precedente, forato da buchi assai grossi, che serve per tirar su dalla caldaja le paste o lasagne che vi sono a cuocere, lasciando scolar bene tutta l'acqua.

MESTOLAJA. Vedi MESTOLAJO.

MESTOLAJA. Lo stesso che MESTOLINAJO (V.).

MESTOLAJO, MESTOLAJA. Che fa o vende mestole e arnesi simili. — « Senti come gridano questi mestolaj. » — « Va' dalla mestolaja a comprarmi un par di mestolini. »

MESTOLATA. Quantità di checchessia presa con la mestola o col mestolo. — « Una mestolata di riso. »

Vale anche Colpo dato con la mestola o col mestolo. — « Gli dette una mestolata sulla zucca. »

MESTOLÉTTA. *Dim.* di *Mestola;* men piccola della *Mestolina.*

MESTOLÍNA. *Dim.* di *Mestola;* più piccola della *Mestoletta.*

MESTOLINAJO. Cencio bucato, che si appicca alla parete della cucina, ne' buchi del quale s' infilano i manichi de' mestoli.

Dicesi anche *Mestolaja.*

MESTOLÍNO. *Dim.* di *Mestolo;* Mestolo più piccolo degli ordinarii. — « Mestolini per la salsa. »

MÉSTOLO. Specie di cucchiajo di legno, pochissimo incavato e di lungo manico, che serve per rimestar la roba ne' vasi da cucina.

MESTOLÓNA. *Accr.* di *Mestola;* Grossa mestola. — « Mestolona troppo grande per quella pentolina. »

MESTOLÓNE. *Accr.* di *Mestolo* e di *Mestola.* — « Per quel pajuolo ci vuole un mestolone tanto fatto. »

MESTÓNE. Randelletto o Matterello col quale si mesta la polenda. V. anche MATTERÈLLO.

MÉTTERE AL FUOCO. Collocare sui carboni ardenti o sulla legna accesa il vaso da cucina entro cui sono le vivande da cuocere — « Metti subito al fuoco la pentola, perchè voglio desinar presto. »

Anche dei cibi stessi. — « Metti al fuoco la minestra — lo stufato — l'arrosto. »

MÉTTERE IL COPÈRCHIO. Detto di vasi da cucina, Chiuderne la bocca col coperchio o testo o copricella che sia. — « Mettici il coperchio, se no non bolle la pentola. »

MEZZALUNA. Specie di coltella curva, tagliente dal lato convesso, e i cui due capi, che finiscono in un codolo, sono ficcati e ribaditi in due impugnature, o manichetti di legno verticali. Si adopera sul tagliere per tritarvi carne o altro, pigiando forte da destra a sinistra.

MEZZÍNA. Vaso di rame, molto cupo, con piede, manico arcato, ma fermo, corpo ovale, più alto che largo, bocca alquanto ristretta, ripiegata a' lati in due beccucci aperti, ovvero munita, nel collo, di un beccuccio unico, a modo di bocciuolo. La mezzina serve a tener acqua in casa e anche per andarla a attingere alla fonte, non però al pozzo, dove per quella sua forma, prenderebbe troppe fitte.

Si fanno anche mezzine di terra; ma per *Mezzina* s'intende generalmente quella di rame.

MEZZINÁCCIA. *Pegg.* di *Mezzina.* — « Mezzinaccia tutta fitte e che versa. »

MEZZINÉTTA. *Dim.* di *Mezzina;* Piccola mezzina.

MEZZINÓNA. *Accr.* di *Mezzina;* Grande mezzina. — « Quella mezzinona pesa che spiomba. » — Il *Mezzinone* è più grande.

MEZZINÓNE. *Accr.* di *Mezzina;* Mezzina più grande ancora della *Mezzinona.*

MEZZINÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Mezzina.* — « Tre lire non le vale davvero quella mezzinuccia. »

MONTACHIARA. Quell'arnese col quale si diguazzano le chiare d' uovo per farle gonfiare e spumeggiare. Vedi FRUSTA.

MORTAÍNO. *Dim.* di *Mortajo;* Piccolo mortajo; più piccolo ancora del *Mortajetto*, e generalmente di metallo. — « Un mortaino per pestarci le mandorle — la noce moscada. »

MORTAJÉTTO. *Dim.* di *Mortajo;* Piccolo mortajo, per lo più di metallo. « Pesta la noce moscada in un mortajetto ben pulito. »

MORTAJO. Vaso cupo o di pietra o di marmo, o di bronzo, di grosse pareti, a uso di ammaccare, infrangere, o

polverizzare checchessia col pestello. — « Il mortajo sa sempre d'aglio, dice il proverbio. »

MORTAJÓNE. *Accr.* di *Mortajo;* Grande mortajo. — « Un mortajone di bronzo per pestare lo zucchero. »

MORTAJÚCCIO. *Dim.* e un po' *dispr.* di *Mortajo.* — « Un mortajuccio che non val quattro soldi. »

MOSCAJUOLA. Specie di cassetta od'armadietto pensile, fatto di regoli intelajati in quadro, impannato di tela rada, di velo o di una fitta e sottile reticella di fil di ferro, nelle quattro faccie contigue verticali. Una di esse è a sportello; le altre due, la superiore e l'inferiore, orizzontali, chiuse da asserelle. Entro vi sono alcuni palchetti per riporvi carne o altro affine di preservarlo dalle mosche. — Questa moscajuola si tiene sospesa al palco delle cantine o delle dispense per renderla inaccessibile a cani, gatti, topi e simili animali.

Vi sono poi altre *Moscajuole* che servono a cuoprire i piatti in cui sia qualche vivanda, e queste sono di reticella metallica fittissima in forma di cupoletta e sormontate da un pallino di legno che serve a metterle sopra i piatti e a cavarle.

N

NASO. Vedi TAMBURLANO.

NAVICÈLLA, ÁNIMA. È una lamina traforata che compie la pesciajuola in cui s' introduce, e cavasi poi mediante due magliette o prese, per levarne il pesce lessato, senza che nel levarlo si rompa.

Più comune *Navicella.*

NÉLLA GHIÓTTA. V. IN GHIÓTTA.

NÉLLA TÉGLIA. V. IN TÉGLIA.

NÉL TEGAME. Co' verbi *Cuocere, Fare,* e anche assolutamente, dicesi del Cucinare le vivande nel tegame. — « Quelle uova le vuoi sode o fatte nel tegame? — Nel tegame. » — « Mi piacciono tanto le bracioline nel tegame! » — « Vuole un par d'uova nel tegame? »

NÍCCHIA. Così chiamasi da alcuni il ricettacolo dell' acqua negli acquaj, in una parte del quale c' è un' apertura che imbocca in un condotto per dove si manda via l' acqua della rigovernatura. *(Fanfani.)*

NÓCE (del macinino). V. PIGNA.

O

ÒCCHI (della grattugia). Vedi GRATTÚGIA.

OCCHIO. Quel cerchietto aperto da una parte, e fatto nel medesimo manico della padella e dei coperchi di ferro per comodità d' attaccarli a chiodi o ad arpioni.

ORCIAJA. Vedi COPPAJA.

ÓRCIO. V. CÓPPO. Per il resto della famiglia di *Orcio,* vedi l'Articolo 7°.

ÓRCIO DEL RANNO. Vedi COLATÓJO.

ORÉCCHII. Vedi ORÉCCHIE.

ORÉCCHIE e ORÉCCHI (dei vasi da cucina). Due pezzi di piastra metallica, saldati o imbullettati a due punti opposti della bocca del vaso e sporgenti da essa, con un buco nel mezzo, nel quale gira ciascuna estremità del manico arcato, con cui il vaso si regge nel trasportarlo o s'appende alla catena. Alcuni vasi, come la mezzina, e altri, hanno il manico arcato, ma fermo. — « Tante volte al pozzo va la secchia, ch'ella vi lascia il manico o l'orecchia. »

P

PADÈLLA. Vaso di rame stagnato, o anche di ferro, largo, poco cupo, con lungo manico, pure di ferro, a uso di farvi la frittata o di friggervi alcune vivande.

La Padella si tiene, o con la mano, o sostenuta dal portapadella, o posata sul treppiedone, quando s'ha a friggere presto a fuoco di fiamma; ovvero collocata sur una delle buche del fornello, se si frigge lentamente a fuoco di carbone. — « Se la padella non è ben netta, la frittata piglia cattivo odore. » — « Metti la padella per il fritto. » — « Bistecche fatte in padella. »

PADÈLLA DÉLLE o DA BRUCIATE.

È sempre di ferro, più grande e più profonda della precedente, col fondo tutto bucato a uso di arrostire le castagne.

PADELLÁCCIA. *Pegg.* di *Padella;* Pa-

della non buona al suo ufficio. — « Padellaccia tutta rosa dalla ruggine. »

PADELLAJO. Colui che fa o vende padelle. Non comune; ma ha esempi, e può essere utilissimo.

PADELLATA. Tutta quella quantità di roba che in una volta si cuoce nella padella. — « Si mangiarono una padellata di pesce fritto — di bruciate. » — « Ci ho da fare due padellate di funghi. » — Vale anche Colpo dato con la padella. — « La serva, sdegnata, dette al padroncino una padellata nel muso. »

PADELLÉTTA. *Dim.* di *Padella ;* Piccola padella. — « Padelletta stagnata per far le uova affrittellate. »

PADELLÍNA. *Dim.* di *Padella;* Padella più piccola della *Padelletta.* — « Una padellina per friggervi un quattro o cinque uova. »

PADELLÍNO. *Dim.* di *Padella*; Padella più piccola della *Padellina.* È generalmente di rame stagnato e con manico di legno. Serve per cuocere uova, arrostire burro, far qualche salsetta, un soffritto, e simili.

PADELLÓNA. *Accr.* di *Padella;* Grande padella; ma non tanto quanto il *Padellone.* — « Una padellona da farci il frittatone della Certosa. »

PADELLÓNE. *Accr.* di *Padella ;* Padellona grandissima. — « A fare il fritto in quel padellone ci vuole un par di fiaschi d'olio per lo meno. »

PADELLÒTTO. Padella di mezzana grandezza, ma più fonda delle ordinarie, e serve, più che per la cucina, ad altre arti e mestieri.

PADELLÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Padella.* — « Una padelluccia troppo piccola per friggere tutto quel pesce. »

PAJOLÁCCIO. *Pegg.* di *Pajuolo.* — « Pajolaccio tutto fitte e che versa dal fondo. »

PAJOLATA. Quantità di roba che si cuoce o che entra in un pajuolo. — « Messe su una pajolata di cavolo per la minestra delle opre. » — « Gli versò addosso una pajolata d'acqua bollente. »

PAJOLÉTTO. *Dim.* di *Pajuolo ;* più grande del *Pajolino.* — « Quel pajoletto non può costar meno d'un sei lire. »

PAJOLÍNA e anche PAJUÒLA. Vaso di rame stagnato, o d'ottone, con due maniglie ferme, col fondo concavo, per poter ben rimestare, con la mestola, la roba sul fuoco, come lo zucchero che si chiarisce, il mosto che vi si cuoce, ecc.

PAJOLÍNO. *Dim.* di *Pajuolo ;* più piccolo del *Pajoletto.* — « Pajolino per farci bollire il latte. »

PAJOLÓNE. *Accr.* di *Pajuolo;* Grande pajuolo. — « Un pajolone tanto fatto. »

PAJOLÚCCIO. *Dim.* e *dispr.* di *Pajuolo.* — « Ha messo in pegno anche quel po' di pajoluccio per far la minestra. »

PAJUOLA. V. PAJOLÍNA.

PAJUOLO. Vaso di rame, rotondo, e assai cupo, con manico di ferro arcuato e mobile : è arnese da cucina, e serve per farvi bollir acqua o altro. — « Gli spinaci si fanno cuocere nel pajuolo senz' acqua. » — « Metti al fuoco il pajuolo per l'acqua da rigovernare. »

PALLONCÍNO. Arnese fatto di più fili d' ottone ripiegati in lunghe maglie, rigonfie nel mezzo, e fermate a un manico di legno. Serve, come la Frusta, a sbatter la Panna, le chiare d'uovo e simili. Vedi FRUSTA.

PANARE. Rivoltare prima di cuocerla carne o altro nel pane tritato in mortajo, o sbriciolato colla grattugia. — « Panale bene quelle bracioline. » — « A Milano il cervello da friggere lo panano come le costolette. »

PANATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Panare.* — « Costolette panate. » — « Pezzettini di cervello di vitella panati e fritti nel burro. »

PANIERÓNE DA PRANZI. È un *Portapranzi* (V.) fatto di vetrici, tondo, a parecchi piani, con sportello e forte impugnatura o maniglia per di sopra.

PASSARE PER ISTÁCCIO. Per mezzo di un mestolino o d'un cucchiajo, o simili, schiacciare sullo staccio patate, fagiuoli o altro, sicchè, ridotti in finissima poltiglia, riescano dalla parte sottostante del velo dello staccio medesimo. — « Quelle patate passale per istaccio. »

PÉNTOLA. Vaso cupo di argilla cotta, con ventre gonfio, la bocca e il fondo più stretto, con due manichi pure di terra, a guisa d' orecchie verso l'orlo. Si adopera per cuocervi il lesso, la minestra, o altro da cuocer bollendo. — « Metti la pentola per il lesso. »

PENTOLÁCCIA. *Pegg.* di *Pentola.*

« E suonavan treppiedi e pentolacce,
Corni torti, diritti e pifferoni. »
Bellini.

È noto a tutti in Toscana il *Giuoco della pentolaccia* che consiste nel cercare di rompere con un bastone a occhi bendati, una pentola posata in terra o sospesa in alto.

PENTOLÁCCIO. *Pegg.* di *Pentola.*

« Che stima più di lente un pentolaccio
Che di benedizion girsene asperso. »
Menzini.

PENTOLAJA. Colei che vende pentoli e simili vasi di terra cotta per gli usi di cucina.

PENTOLAJO. Colui che fa o vende pentole, pentoli e altri vasi di terra cotta per uso della cucina.

« Il pentolajo fare alle pentolate
Col pentolajo s'è visto. »
Buonarroti.

— « Sta attenta se passa il pentolajo, e compra un tegame. »

PENTOLATA. Quanta roba entra o si cuoce in una pentola o in un pentolo. — « Una pentolata di minestra — di fagiuoli. » — Vale anche Colpo dato colla pentola o col pentolo. Vedine l'esempio del Buonarroti in PENTOLAJO.

PENTOLÉTTA. *Dim.* di *Pentola;* Pentola di mezzana grandezza. — « Compra una pentoletta per la minestra. »

PENTOLÍNA. *Dim.* di *Pentola ;* Piccola pentola. — « Una pentolina nuova per farci il brodo alla padrona malata. »

PENTOLÍNO. *Dim.* di *Pentolo* ; Piccolo pentolo. — « Tutte queste cose si mettano in un pentolino nuovo vetriato. » *(Borghini).*

PÉNTOLO. Vaso di terra cotta, col fondo molto più stretto della bocca, rigonfio nel mezzo e con un solo manico laterale a forma di ansa. — « Metti a scaldare un po' d'acqua in un pentolo per far il decotto di malva. »

PENTOLÓNA. *Accr.* di *Pentola;* Grande pentola. — « Per la minestra ci vuole quella pentolona lì, oggi che siamo in tanti a desinare. »

PENTOLÓNE. *Accr.* di *Pentolo* e di *Pentola.* — « Un pentolone che ci cuocerebbe un bue. » — « Che bel pentolone ! »

PENTOLÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di Pentola. — « Fate il brodo in quella pentoluccia ? È possibile che basti per tutti, se siete in quindici a tavola? »

PENTOLÚCCIO. *Dim.* e *dispr.* di *Pentolo.* — « In cucina non ci aveva che due o tre pentolucci e una marmitta. »

PEPAJUOLA. Arnese di legno per ischiacciare il pepe e anche La scatola o recipiente di legno da tenervelo.

PÉPE. Vedi l'Articolo 3° del Capo 5°.

PESTARE. Ammaccare una cosa percotendola col pestello per ridurla in polvere o raffinarla. — « Pesta un po' di zucchero per il dolce. » — « Alcuni vogliono che il caffè sia meglio pestarlo che macinarlo. »

PESTATA. L'atto del Pestare. — « Dà una pestata a quelle mandorle nel mortajetto di bronzo. »

PESTATÍNA. *Dim.* e *vezz.* di Pestata. — « Dagli una pestatina nel mortajo di ottone. »

PESTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Pestare.* — « Caffè — zucchero pestato. »

PESTELLATA. Colpo dato col pestello. « Mi son dato una pestellata sulla mano. » — « Gli tirò una pestellata sulla testa. »

PESTELLÉTTO. *Dim.* di *Pestello;* Piccolo pestello, ma meno del *Pestellino.* — « Un pestelletto di legno per fare il savore. »

PESTELLÍNO. *Dim.* di *Pestello*; più piccolo del *Pestelletto.* — « Pesta ben bene la noce moscata con un pestellino d'ottone. »

PESTÈLLO. Corto cilindro di metallo o di legno, che serve d'impugnatura, ingrossato e tondeggiante dall'un dei capi o da tutti e due, a uso di pestare la roba nel mortajo. — « Togli mandorle amare, ben monde e ben secche, e con un pestello di legno leggiermente pestale in un mortajo. » (*Mottioli*).

PESTELLÓNE. *Accr.* di *Pestello ;* Grande pestello. — « Per quel mortajo chi sa che pestellone ci vuole. »

PÉSTO. Contratta di *Pestato.* — « Pepe pesto — zucchero pesto. » — « Mio padre mi faceva ripetere, per isciogliermi la lingua : In un piatto cupo poco pepe pesto cape. »

PIATTAJA. Specie di rastrelliera di legno, a più scompartimenti e a due o

più palchi, che suol tenersi appesa sopra l'acquajo, sulla quale si ripongono per ritto i piatti rigevernati, i quali così possono scolare e asciugarsi meglio. Vedi anche RASTRELLIÈRA.

PIATTO (della Stadera). Quel disco alquanto concavo su cui si pone la roba da pesare.

Il Piatto, appeso a tre, o a quattro catene, ora è una Coppa più o meno fonda, ora una specie di graticcio formato di stecche di ferro.

PIGNA (del Macinino). Dalla forma alcuni artieri la chiamano anche Noce, ed è un pezzo massiccio di ferro, di figura tra l'ovale e la conica, la cui superficie è solcata da scanalature spirali a spigoli inclinati e quasi taglienti. La Pigna, per mezzo di una piccola *Manovella*, è fatta girare su di sè, e i frapposti granelli del caffè, stretti fra le spire della pigna, e le intaccature della campana, e spinti all'ingiù in uno spazio successivamente più angusto, vengono infranti, stritolati e ridotti in polvere, la quale cade in sottoposta *Cassetta*.

PIGNATTA. Lo stesso che *Pentola* negli scrittori e in varii luoghi di Toscana, ma non in Firenze.

PIGNATTÍNA. *Dim.* di *Pignatta;* Piccola pignatta.

PIGNATTÍNO. *Dim.* di *Pignatto ;* Pignatto piccolino.

PIGNATTO. Lo stesso, ma men comune in Toscana, di *Pignatta.*

PILA (dell'acquajo). È una pietra piana, larghetta, con quattro basse sponde, ferma sur un muricciuolo; serve a lavarvi i piatti in apposito catino, a gettarvi le rigovernature, ecc.

La Pila può essere anche tutta di mattoni; ma più spesso è di pietra.

PILLOTTARE. È versare a poco per volta lardo fuso sull'arrosto girante sullo spiede o il riversarvi di tempo in in tempo l'unto caduto nella ghiotta. Non più usitato. Oggi dicesi *Ungere,*

PILLÒTTO. Arnese di cucina, ora quasi smesso da per tutto, dove si pone il lardo da pillottare l'arrosto, e consiste in una palla vuota con manico e beccuccio.

PORTAPADÈLLA. Arnese fatto di una stretta lista di ferro, ripiegata in forma di cerchio schiacciato che s'appende alla catena del camino, per sorreggere la padella, quando questa riesce molto pesante, ovvero ha da stare lungamente sul fuoco del camino: in questo caso il lungo manico viene raccomandato a una cordicella pendente dall'architrave della cappa, ovvero si fa poggiare sur uno dei rampi del fattorino. — Così il Carena.

PORTAPRANZI. Termine generico di arnese fatto acconcio a portare alcuni piatti di vivande da una in altra casa. Lo adoprano gli osti per mandare bell' e fatto il pranzo in casa altrui.

POZZÉTTA. È un incavo emisferico nel mezzo della ghiotta, nel quale va a raccogliersi l'unto che stilla dall'arrosto, sopra cui di tempo in tempo si riversa con piccolo romajolino.

PRÈNDERE IL COLÓRE. Dicesi delle vivande che, rosolandosi, vengono a colorirsi per effetto del fuoco. — « Appena quello stufato ha preso il colore, buttaci sopra un bicchiere di vino. »

Dicesi quindi anche *Far prendere il colore.* — « Bisognava fargli prendere un po' di colore a questo stracotto. »

PREPARARE. Lo stesso che AMMANNIRE (V.).

PRÉSA. Qualunque risalto nel centro del coperchio, o nelle parti laterali di un vaso, o in che che sia altro, per poterlo prendere, e che non sia nè manico, nè maniglia.

R

RAMAJO. Lo stesso e più comune che *Calderajo.*

RAMAJOLATA. Più comune ROMAJOLATA (V.).

RAMAJUOLO. Vedi ROMAJUOLO.

RAME. Vale talora I vasi di rame. da cucina — « Ha messo in pegno tutto il rame. » — Più compiutamente: — « Ha venduto tutto il rame di cucina. »

RAMI. *I rami* sono tutti que' vasi di rame, che servono per la cucina, come cazzeruole, teglie, ramini, ecc. Nelle grandi cucine se ne fa come una mostra, tenendoli appesi alle pareti, sempre tutti netti e in punto. — « I rami bisogna tenerli ben puliti e asciutti. » Vedi anche RAME.

RAMÍNO. Vaso di rame, panciuto, con

la bocca alquanto minore del fondo, e da chiudersi con coperchio entrante, manico arcato, ora girevole, ora fermo, beccuccio nella direzione del manico. Serve, in vece di bricco, a scaldar acqua e trasportarla. — « Metti un ramino al fuoco pe riscaldare un po' d'acqua per la barba. »

RANNAJUOLA. Lo dicono in alcune parti di Toscana per COLATÓJO (V.). Nel Valdarno Superiore, *Ranniere*.

RANNATA. « Voce usata nel modo *Fare una rannata*, che significa Far bollire della cenere nell' acqua per poi lavarvi i panni, stoviglie e simili. » — « Coteste marmitte sanno di cattivo odore; bisogna fargli una rannata. » *(Rigutini.)*

RANNIÈRE. Vedi RANNAJUOLA.

RANNO. Quell'acqua caldissima, nella quale si lavano i piatti, detta così, perchè d'ordinario è un vero ranno, cioè acqua passata sulla cenere, o bollita con essa. — « Per pulire quelle cazzaruole l'acqua non basta; ci vuole del ranno bollente. »

RASTRELLIÈRA. Arnese di legno su cui si mettono ritti i piatti dopo rigovernati, per farli sgocciolare e asciugare.

È una specie di cassa quadrangolare, sul cui fondo ricorrono paralleli due regoli intaccati a scaletta, cioè con una serie di tacche larghe e profonde, a ritegno dei piatti che vi si posano per coltello, superiormente appoggiati ad alcune traverse.

La rastrelliera è sostenuta su due modiglioni piantati nel muro, ovvero fermata contr'esso con grappe di ferro ingessate, e con alquanta inclinazione verso la pila dell'acquajo, affinchè su di essa, e per un foro nel fondo della rastrelliera, ricada l' acqua sgocciolante dai piatti.

All'uso medesimo serve anche la PIATTAJA (V.).

RENARE. Per mezzo della rena render lucidi i rami da cucina, le forchette, i cucchiaj e simili. — « Rena bene coteste cazzeruole, se vuoi che diventino pulite. » — « La roba d' argento non bisogna renarla. » — « Rena un poco le lame dei coltelli. »

RENATA. L'atto del Renare. — « Oggi devi dare una bella renata a tutti i rami di cucina e a' coltelli. »

RENATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Renare*. — « Coltelli e rami renati. »

RENATURA. L'operazione del Renare. — « Con una buona renatura quel pajuolo torna che par nuovo. »

RETÍNO. Serve negli acquaj allo scopo medesimo della GRATELLÍNA (V.), se non che questo è formato da una reto metallica, sigillata al *buco* per mezzo del piombo fuso.

RIBOLLIRE. Bollire da capo. — « Quella carne bisogna farla ribollire perchè è dura. » — « Mettila a ribollire per un'altra oretta. »

RIBOLLITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Ribollire*. — « Carne ribollita. »

RIBOLLITURA. Azione e effetto del far ribollire. — « Ribollitura de'fondi del caffè. »

RÍCCIO. Quella specie di sfrangiatura in rialzo che rimane intorno agli Occhi della Grattugia e serve appunto perchè il cacio, il pane e simili si possano grattare.

RIFARE. Detto di vivande, vale Ricuocerle variamente da quel che erano state cucinate prima. — « Quel lesso bisognerà rifarlo con le uova. » — « Rifare con le cipolle un pezzo di lesso. »

RIFATTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Rifare*. — « Lesso — patate — carne rifatta. »

RIFRÍGGERE. Friggere di nuovo.

> « Di qui non tornano
> Polli in cucina,
> Buoni a rifriggersi
> Per domattina;
> Ma i piatti girano
> Tre volte almeno,
> Non si può muovere
> Chi non è pieno.
>
> *Giusti.*

RIFRITTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Rifriggere*. — « Pollo rifritto. »

RIFRITTO. *Sost.* Quel cattivo odore che sanno i vasi unti rimessi al fuoco. — « Quel tegame sa di rifritto. » — « Anche le vivande cotte in essi sanno di rifritto. » — « La carne sapeva di rifritto, e non l' ho potuta mangiare. » — Vedi anche SAPÉR DI RIFRIGGOLATO.

RIGOVERNARE. Nettare vasi di cucina, scodelle o piatti che servirono per mangiarvi, tenendoli un poco nell'acqua calda con cenere, e risciacquandoli poi con acqua pura. Usasi *attivo* e *neutro*. — « Rigoverna i piatti della colazione. » — « Rigoverna e poi va' a spasso. »

RIGOVERNATA. L' azione e l' effetto

del rigovernare. — « Da' una rigovernata ai piatti. » — « Dagli prima una rigovernata. »

RIGOVERNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Rigovernare.* — « Piatti rigovernati. » — « Scodella non rigovernata bene e che puzza maledettamente d'uovo. »

RIGOVERNATURA. L'acqua nella quale sono state rigovernate le stoviglie. — « La rigovernatura non la buttare nel cortile, ma giù per l' acquajo. » — « Dice che la rigovernatura è eccellente per certi fiori. »

RISCALDARE. Mettere di nuovo al fuoco, perchè divenga calda, una vivanda già cotta e raffreddata. — « Per cena fa' riscaldare que' due spinaci, e basta. »

RISCALDATO. *Part. pass.* e *agg.* da RISCALDARE. — « Prete spretato e cavolo riscaldato non furon mai buoni. »

RISCIACQUARE. Detto di vasi da cucina e di stoviglie da mensa vale Lavarle nell'acqua e anche Dopo rigovernate dar loro una passata nell'acqua fresca. — « Rigovernali e risciaquali bene que' piatti. »

RISCIACQUATA. L'azione e l'effetto del Risciacquare. — « Bisognerà dare una risciacquata a que' bicchieri. »

RISCIACQUATÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Risciacquata.* — « Da' una risciacquatina alla bottiglia del vino. »

RISCIACQUATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Risciacquare.* — « Bicchieri non risciacquati bene e che sanno ancora di vino. »

RISCIACQUATURA. L'acqua nella quale fu risciacquato qualcosa. — « La risciacquatura de' piatti serbala per annaffiare i fiori. » — « Di vino leggiero o annacquato si suol dire che pare risciacquatura di bicchieri. »

RISTAGNARE. Di nuovo STAGNARE (V.). — « Far ristagnare i vasi da cucina. » — « Gli ho fatti ristagnare che è poco. »

RISTAGNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Ristagnare.* — « Rame ristagnato da pochi giorni. » — « Ristagnato male. »

RISTAGNATURA. Atto e effetto del Ristagnare. — « Ristagnatura che non vale un soldo. » — « Anche il prezzo che si paga all' artefice. » — « Paga la ristagnatura. » — « Tre lire di ristagnatura per i rami da cucina. »

RITIRARE DAL FUOCO. Vale lo stesso che *Levare dal fuoco;* ma talora vale Toglier dal fuoco per breve tempo. — « Ritira dal fuoco quelle patate quasi cotte, e metti intanto a cuocere lo stufato. »

RIVOLTARE. Detto di cibi che cuociono, vale Voltarli di sotto in su perchè vengano cotti egualmente. — « Rivoltar la frittata. » — « Rivolta quello stufato, perchè da una parte è bell'e cotto. »

RIVOLTATA. L'atto e l'effetto del RIVOLTARE. — « Da' una rivoltata allo stracotto. »

ROMAJOLATA. Quella quantità di checchessia che si prende in una volta col romajuolo. — « Mi dai un'altra romajolata di minestra? » — « Vale anche Colpo dato col romajuolo. » — « Se non ti cheti ti do una romajolata sulla testa. »

ROMAJOLÍNO. *Dim.* di *Romajuolo;* Piccolo romajuolo. — « Un romajolino di argento. » — « Romajolino di legno per le salse. »

ROMAJUOLO. Arnese da cucina, di ferro stagnato o di legno, fatto a guisa di mezza palla vuota, con manico stretto e sottile, col quale si leva da pentole o da zuppiere la roba liquida. Quello che serve per gli usi di cucina ha generalmente il manico uncinato per appenderlo. — Dicesi anche, ma non comunemente, *Ramajuolo.*

ROMANO. È il contrappeso della stadera, il cui arpione è scorrevole sullo stilo di essa, per allontanarlo tanto più dal Fulcro quanto più è grave la roba da pesare.

ROSOLARE. Fare che le vivande, per forza di fuoco, prendano quella crosta che pende al color rosso. S'usa *attivo* e *neutro.* — « Rosola bene lo stracotto. » — « Lascialo rosolare. »

ROSOLARE SÓTTO TÈSTO. V. CUÒCERE, ARROSTIRE, ROSOLARE SÓTTO TÈSTO.

ROSOLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Rosolare.* — « Un quarto d'agnello ben rosolato. » — « Le torte di latte son cotte e rosolate ne' forni. » *(Redi)*

ROSOLIRE. Per *Rosolare* è di uso comune a Pistoja e per tutto quel contado.

ROSOLITO. *Part pass.* e *agg.* da ROSOLIRE (V.).

RÒSOLO. Effetto dell' esser rosolato. — « Quell' agnello non ha ancora preso bene il rosolo. » — « Non ha

il rosolo. » — « Fagli prendere un po' di rosolo. »

S

SALARE. Asperger checchessia di sale per dargli sapore, o per conservarlo. — « Sala bene la minestra. » — « Hai salato la carne? » — « Ora salo la pentola. »
E assoluto. — « Ha il vizio di salar troppo. » — « Non sa salare. »

SALATA. L'atto e l'effetto del salare. — « Dare una salata a un pezzo di carne cruda perchè si conservi fino al giorno dopo. » — « Bisogna dargli un'altra salata al brodo; mi pare un po' sciocco. »

SALATÍNA. *Dim*, quasi *vezz.* di *Salata.* — « Da' una salatina al fritto appena tirato su dalla padella. » — « A que' cetriuoli devi dare una salatina una mezz'oretta prima di condirli. »

SALATÍSSIMO. *Superl.* di *Salato.* — « Vivande salatissime. »

SALATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Salare.* — « Insalata ben salata, ben lavata, poco aceto e ben oliata. » — « Carne salata. » — « Pan salato. » — « Arrosto troppo salato. »

SALATO ARRABBIATO. Dicesi per enfasi di cibo soverchiamente salato. — « Questa minestra è salata arrabbiata. » — « Lo stufatino era salato arrabbiato e m' ha messo una gran sete. »

SALE. Detto così assolutamente e parlando di condimenti, intendesi Quel corpo bianchiccio, solubile e molto sapido, che si separa artificialmente e per evaporazione dalle acque del mare, e chiamasi *Sal marino* o *Sale di cucina,* ovvero scavasi fossile in alcune miniere, e si dice *Sal gemma,* e serve ai medesimi usi, cioè di condire gli alimenti, o di conservarli molto tempo senza che si guastino.

SALMÌ. Voce straniera, ma oramai comune in tutta l'Italia, a indicare un intinto con varie droghe assai forti, fra le quali il coriandolo, e che serve generalmente per le lepre o simile selvaggina. Il cibo stesso cotto in questa salsa, si dice Salmì. — « Una lepre in salmì. » — « Farla in salmì. » — « Una porzione di salmì. »

SALSA. Specie di condimento semiliquido, preparato separatamente, e che poi si versa sopra una vivanda cotta, per migliorarne o per variarne il gusto. — « Salsa di pomidori — di capperi. »
Alle varie salse si danno varii nomi, derivati dal colore, dal sapore, o introdotti dal capriccio.

SALSA AGRODÓLCE. Quella in cui l' agro di limone o l'aceto e lo zucchero sono insieme contemperati.
In Toscana si dice piuttosto *Salsa dolce e forte.*

SALSA BIANCA. Quella che è fatta con farina e con torli d'uova.

SALSA DÓLCE E FÒRTE. Vedi SALSA AGRODÓLCE.

SALSA FÒRTE o SALSA PICCANTE. Quella in cui sono capperi, peperoni, senapa, o altre cose che pizzicano e mordicano più o meno la lingua.

SALSA PICCANTE. Vedi SALSA FÒRTE.

SALSA VÉRDE. Quella in cui entrano erbe battute.
Così dicesi più specialmente quella da mangiarsi col lesso, composta di prezzemolo, midolla di pane, inzuppata nell'aceto, un po' d'aglio e olio. Talora c'entrano anche i capperi, o è fatta quasi tutta con questi invece che col prezzemolo.

SALSÉTTA. *Dim.* di *Salsa.* — « Sa far certe salsette da far tornar l'appetito ai morti. » — « Ci vuole su questo pesce una buona salsetta. »

SALSETTÍNA. *Dim.* e quasi *vezz.* di *Salsa.* — « Una salsettina di capperi e d'acciughe. » — « Una salsettina da leccarsi i baffi. »

SAPÉR DI LÉZZO. Dicesi di certo spiacevole odore che mandano talora i piatti, le tazze e i bicchieri o mal lavati, o non ben risciaquati in acqua chiara, specialmente quando in essi si è fatto cuocere uova o bollir latte.

SAPÉR DI RIFRIGGOLATO. Lo stesso che *Saper di rifrittō;* ma pare che abbia più del dispregiativo.

SAPÉR DI RIFRITTO. V. RIFRITTO, *Sost.*

SAPÉR FAR DA CUCÍNA. Saper cucinare e bene. — « Mia moglie non sa far da cucina. » — « Una donna che sa far da cucina ha già una buona dote. »

SAVÓRE. Denominazione generica di una specie di salsa sapida, appetitosa,

che si serve fredda in piattino separato, affinchè ciascuno se ne prenda ad arbitrio sul proprio tondo, per intingervi i bocconi del lesso, dell' arrosto o d'altro.

Così il Savore differisce dall'Intinto, e ambedue dalla Salsa.

Il Savore si fa di varie cose tritate e mescolate, come a dire noci, ovvero prezzemolo, capperi, aglio, acciughe, agresto, olio, ecc.

SBUZZARE. Detto di polli, d'uccelli e di pesci, vale Aprirne il ventre e toglierne gli intestini. — « Sbuzza subito quei polli se no con questo caldo c'è il caso che vadano a male. »

SBUZZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sbuzzare.* — « Pesci bell'e sbuzzati, pronti per esser fritti. »

SBUZZATÓJO. Piccolo coltello appuntato, destinato a sbuzzare polli, pesci e uccelli. — Non comune.

SCALDAVIVANDE. Vaso di latta o di ferro, per lo più traforato, dentro il quale si mette del fuoco per tener calde le vivande nei piattelli che vi si chiudono. Ve ne ha di più foggie. Si fa anche in guisa di cassetta sotto il Lastrone del camino.

Vedi per un altro senso di questa voce l'Articolo seguente.

SCHIDIONARE. Infilare carne o uccelli nello schidione per arrostirli. — Non comune.

SCHIDIONATA. Quella quantità di vivande che si arrostisce in una volta collo schidione. — « Una schidionata d'uccelletti. »

SCHIDIÓNE. Lo stesso, ma, nell'uso familiare toscano, men comune di SPIÈDE (V.).

SCHIUMA. V. STÚMMIA.

SCHIUMARE. Lo stesso che STUMMIARE (V.), in Firenze e in tutta Toscana più comune.

SCIÒCCO. Nel senso proprio vale Scipito, senza sapore, e più particolarmente Senza sale, o Non salato abbastanza.

« Brodo sciocco. » — « Minestra sciocca. » — « È un po' sciocca la salsa. »

SCOPÈRTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Scoprire.* — « Lasciala scoperta la cazzeruola. » — « Le bracioline sono scoperte perchè prendano meglio il colore. »

SCOPRIRE. Detto di vasi da cucina, vale Toglierne dalla bocca il coperchio — « Scopri la pentola perchè non dia di fuori; bolle troppo forte. » — Dicesi anche della vivanda che sta cuocendo. — « Scuopri le bracioline. »

SCOTTANTE. *Part. pres.* Che scotta, Che brucia. — « Ma che possono sentire, dice egli, gole lastricate, da cibi scottanti mortificate e incallite? » (*Salvini*).

SCOTTARE. *Neutro.* Bruciare, Offendere dolorosamente col calore. — « La minestra scotta; aspetta un momento per darla al piccino. »

Attivamente *Scottare* si dice anche di una vivanda per Immergerla nell'acqua bollente, e tenervela tanto o quanto. — « I cardoni prima si scottano; poi s'infarinano, e si friggono. »

SCOTTATA. L'atto e l'effetto dello *Scottare.* — « A quel pollo dagli una buona scottata prima di farlo in padella. »

SCOTTATÍNA. *Dim.* di *Scottata;* Leggiera scottata. — « Da' una scottatina a que'cardoni nell'acqua a bollore per un par di minuti. »

SCOTTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Scottare.* — « Pollo scottato prima di friggerlo. »

SCOTTATURA. L'atto dello scottare, e Parte scottata. *Scottatura* chiamasi anche l'acqua in cui abbia bollito alcuna cosa medicamentosa, specialmente erbacea. *Scottatura di fiori di camomilla. Scottatura di rosolacci*, ecc.

La *Scottatura* si fa anche versando l'acqua bollente sulla cosa medicamentosa posta su un pannolino collocato sulla bocca di un recipiente.

SCOTTATURÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Scottatura.* — « Scottaturina di tiglio. »

SCROSCIARE. Fare scroscio, detto dell'acqua a bollore e d'altri liquidi e dei recipienti stessi in cui bollono. — « La pentola scroscia. » — « Senti il brodo come scroscia. »

SCRÒSCIO. Romore che fa l' acqua quando bolle fortemente. V. BOLLIRE A SCRÒSCIO.

SÉCCHIA, SÉCCHIO. Per la famiglia di questa voce e per tutto ciò che si riferisce al pozzo, all' attingere acqua, ecc. Vedi l'Artic. 8°, DELLA CORTE.

SERVITÓRE. Lo stesso che FATTORÍNO.

SETÁCCIO. Lo stesso che *Staccio.* Vive in alcune parti di Toscana e fuori; non in Firenze.

SFILARE. Detto di vivande arrostite

allo spiede, vale Toglierle da esso quando son cotte. — « Sarà ora di sfilarli quei tordi. » — « Ora sfilo l'arrosto e lo servo in tavola. »

SGUÁTTERA. V. SGUÁTTERO.

SGUATTERÍNO. V. GUATTERÍNO.

SGUÁTTERO, SGUÁTTERA. Colui e Colei che fa le infime faccende della cucina, come spazzarla, lavare i piatti, portar acqua e legna, e far altri simili uffizi, quasi servente del cuoco. *Guattero* e *Guattera*, sebbene si dica anc'oggi, è in Toscana, o almeno in Firenze, men comune.

SIRINGA. Arnese per lo più di stagno, da cui per compressione si caccia fuori il burro, figurato in piccolo cilindro variamente scanalato da servire in tavola.

Quest'arnese è simile alla Canna da serviziale, se non che al cannello è sostituito un disco, traforato in figura di stella, o altra consimile (detto *stampino* o *stampettina*) che dà la corrispondente forma al burro che se ne fa escire spingendo lo stantufo.

La *siringa* serve anche per dare alle paste la forma che si vuole, cambiando lo stampino.

SMANICARE. Rompere o Togliere il manico a' vasi in generale. — « Per l'amor di Dio non mi smanicare i pentoli e le marmitte, secondo il tuo solito, nel rigovernarli all'impazzata. »

SMANICATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Smanicare*. — « Padella — pentolo — coperchi smanicati. »

SOBBOLLIRE. *Neutro*. Bollire leggermente e sotto la superficie. — « Appena il brodo comincia a sobbollire butta giù la pasta. » — Si dice e de' liquidi e de'vasi in cui stanno al fuoco; ma di questi ultimi più raramente.

SOFFRÍGGERE. È Leggermente friggere. — *Attivo* e *Neutro*. — « Metti quelle cipolline a soffriggere. — Lasciale soffriggere un cinque minuti. » — « Soffriggile bene quelle cipolle. » — « Soffriggere il battuto. »

SOFFRITTÍNO. *Dim.* e quasi *vezz.* di *Soffritto*. — « Fa un soffrittino per quelle braciuole. » — Non si direbbe mai *il soffrittino*; sempre *un*.

SOFFRITTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Soffriggere*. — « Cipolla soffritta. — Triglie soffritte. »

SOFFRITTO. *Sost.* La cosa che si è fatta soffriggere. Dicesi più particolarmente di roba battuta e soffritta, posta poi a condimento di vivanda da cuocersi insieme.

Generalmente per *Soffritto* s'intende un Battuto di cipolla, odori e anche prosciutto, che si grogiola nel tegame o nella cazzeruola con olio e burro. — *Fare il soffritto* o *un soffritto*.

SONAGLI. V. BÓLLE.

SOTTESTARE. V. CUÒCERE, ARROSTIRE, ROSOLARE SÓTTO TÈSTO.

SOTTOCUOCA. Femminile di SOTTOCUOCO (V.).

SOTTOCUOCO. È un cuoco subalterno, l'ajutante del cuoco. — « Fra cuochi e sottocuochi fanno a chi più ruba in casa del Marchese. »

SÓTTO TÈSTO. Vedi CUÒCERE, ARROSTIRE, ROSOLARE SÓTTO TÈSTO.

SPIANATÓJA. Così dicono in alcune parti di Toscana e fuori, ma non in Firenze, la TÁVOLA DA SPIANARE (V.).

SPIANATÓJO. Lo stesso che MATTERÈLLO; V. a questa voce.

SPIEDATA. Per SCHIDIONATA (V.) non lo registrano i Dizionarii, ma è voce opportuno, e nell'uso familiare preferibile a *Schidionata*. Il Nievo nelle *Memorie d'un ottuagenario*: « Qualche volta mi toccò girare qualche spiedata di uccelli, i quali, nel volgersi a gambe in su, pencolavano a ogni giro fin quasi sulle bragie colle loro testoline scorticate e sanguinose. »

SPIÈDE. Sottile asta di ferro, appuntata dall'un de' lati per infilzarvi le vivande da cuocersi arrosto. Dall'altro lato ha una girella, la quale, infilata nella fune del girarrosto, serve a farlo girare, posato che sia dall'altra parte sul fattorino. Se lo spiede è molto grosso, si dice *da carne grossa*, se è sottile sottile, si dice *da uccelli*.

Lo spiede chiamasi pure, ma men frequentemente nell' uso familiare, *Schidione* e corrottamente *Stidione*.

SPIÈDE DA CARNE GRÒSSA. Vedi SPIÈDE.

SPIÈDE DA UCCÈLLI. Vedi SPIÈDE.

SPIEDÍNI. Vedi SPIEDÍNO.

SPIEDÍNO. *Dim.* di *Spiede*. Piccolo spiede. — « Uno spiedino da uccelli. »

Diconsi *Spiedini* anche una specie di spilloni d'argento o di simile metallo in forma di strette lamine acuminate, ornate dalla parte opposta alla punta con un allargamento in forma d'ala o di freccia, e che servono

per tenere infilzati uccelletti o altro cibo da portarsi in tavola. Talora si usano come semplice ornamento di grossi pezzi di carne cotta, come di teste di cinghiale, rosbiffe, e simili.

SPIEDÓNE. *Accr.* di *Spiede;* Grande spiede. — « Hai visto che razza di spiedone nella cucina de' frati? » — « Quello spiedone lì per gli uccelletti non è buono; sarebbe quasi quasi troppo grosso anche per un tacchino. »

SPRANGA. Così dicesi quel fil di ferro che, introdotto nei fori fatti con un punteruolo negli orli vicini ai pezzi rotti delle stoviglie, serve a tenerli uniti sì che esse siano atte ancora al loro ufficio. — « Ci farò mettere una spranga a quel catino incrinato. »

SPRANGAJO. Chi per mestiere spranga o raccomoda stoviglie rotte. — « Sta attento se passa lo sprangajo, e senti se si possono sprangare que'due catini che mi ruppe l'altra serva. » — « Gli sprangaj gridano per le strade: *Sprangajo, donne! Eccolo lo sprangajo!* »

SPRANGARE. Per mezzo di SPRANGHE (V.) riunire i pezzi rotti delle stoviglie. — « È difficile che si possa sprangare quel catino: è andato in troppi pezzi. »

SPRANGATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sprangare.* — « Catini e catinelle sprangati. »

SPRANGATURA. L' atto e l' effetto dello sprangare. — E anche Il luogo dove le stoviglie furono sprangate. — « S'è rotto proprio nella sprangatura — dove c'era la sprangatura. » — Vale anche La spesa fatta. — « Mi ci vuole una lira in sprangatura di cocci rotti da quella sversataccia di serva. »

SPRÓNE. Così, per una certa similitudine, chiamasi un piccolo disco, o rotella metallica, la cui periferia è angolarmente ripiegata in linea serpeggiante, il cui centro è girevolmente imperniato tra le due branche parallele di un manichetto forcuto. Con quest' arnesino si recidono i lembi degli agnellotti e d'altre paste, sì che rimangano frastagliati a smerlatura o a festoni.

STACCARE IL BOLLÓRE. Lo stesso che *Levare il bollore;* ma pare che dica qualcosa meno che *Levare*, e molto meno di *Alzare il bollore.*

STACCIAJO. Colui che fa o vende gli stacci. — « Senti come grida quello stacciajo: *Stacciajo, donne! Chi lo vuole lo stacciajo?* »

STACCÍNO. Piccolo staccio ad uso di colar brodo, o passare altra materia tanto o quanto densa.

STÁCCIO. È composto di due stecche di legno piegate in cerchio, che imboccano strettamente l'una nell'altra, e prendono in mezzo il lembo circolare di una tela di crino, di seta o di filo metallico. Serve a colar liquidi sì che vi depongano ciò che in essi fosse sospeso, e ad altri usi della cucina.

STADÈRA. Strumento col quale si pesano diverse robe, benchè gravissime e di gran mole, sostenendole in bilico con un unico e piccolo contrappeso, chiamato Romano, fatto scorrere lungo lo Stilo o Braccio. Qui si nota per l'uso che suol farsene nelle cucine.

« La Stadera può considerarsi come una Bilancia a braccia ineguali, e appunto per questa ineguaglianza si possono pesare varii gravissimi corpi con un unico e piccolo contrappeso, che venga tanto più allontanato dal Fulcro, o centro del movimento, quanto maggiore è il peso della mercanzia, tenuta sospesa all'estremità dell' altro braccio, di lunghezza invariabile e piccolissima.

La ragione di questo equilibrio si espone più lucidamente con questa generale proposizione: In una leva di primo genere (che tale appunto è la Stadera, come pure la Bilancia, masse, comunque disuguali, stanno fra loro in equilibrio, quando sono in ragione inversa delle rispettive loro distanze dal Fulcro o pernio; così il Romano che abbia, per es., come *uno* di peso, ma che sia posto alla distanza di *cento,* sosterrà in equilibrio un corpo che abbia *cento* di peso, ma che sia sospeso alla distanza di *uno;* giacchè *uno* moltiplicato *cento,* è uguale a *cento* moltiplicato *uno;* sicchè gli sforzi essendo perfettamente uguali dalle due parti, ed essendo, come dicesi, i *momenti* eguali, vi sarà necessariamente equilibrio tra la pesante mercanzia, e il poco grave Romano.

In ciò, il giovane studioso, che pur abbia per poco delibato i primi rudimenti del calcolo, non potrà non vedere il semplicissimo caso di una ordinaria Proporzione, cioè della così detta Regola del Tre, nella quale tre quantità note fanno conoscere la quarta quantità che era ignota. In fatti, nella Stadera, gravata di due corpi disuguali in equilibrio, chiamato P il noto peso del Romano; PF la nota distanza del Romano dal Fulcro F;

RF la distanza pure nota del Fulcro dal punto cui è appesa l'ignota resistenza R; il valore di codesto R, cioè il peso della mercanzia, lo troveremo distribuendo i quattro termini coll'ordine espresso nella predetta proposizione, cioè dicendo: il peso R della mercanzia sarà tanto maggiore del peso P del Romano, quanto la distanza PF è maggiore della distanza RF, cioè scrivendo $R: P = PF: RF$; che si legge così: R sta a P come PF sta ad RF. Ora in ogni proporzione il prodotto dei due termini estremi, cioè del primo e dell'ultimo, essendo sempre uguale al prodotto dei due termini di mezzo, avremo R moltiplicato per RF uguale a P moltiplicato per PF: e sostituendo i segni convenuti della moltiplicazione e dell'ugualità, cioè $\times$, $=$ avremo l'equazione $R \times RF = P \times PF$; la quale equazione si trasforma in questa altra, che le è equivalente, cioè $R = \frac{PPF}{RF}$, e per ciò il valore di R del primo membro, cioè il peso della mercanzia, cessa di essere ignoto, dacchè trovasi equiparato alle qualità del secondo membro, che son tutte note.

La molta cortezza di uno dei bracci della Stadera, la rende meno sensibile della Bilancia: ma a questo difetto che pur non è grande, trattandosi sempre di grossi pesamenti, e di materie più o meno ordinarie, fa largo compenso il non richiedersi se non un unico contrappeso, e questo anche piccolissimo in paragone delle forti pesate, come di un carro di pietre, o d'altra cosa simile; invece che la Bilancia richiede una grande varietà di contrappesi e questi sempre uguali al peso della roba che si ha a pesare, così che in ogni pesata viene a raddoppiarsi il carico sopportato dal Tagliente del Pernio. » *Nota dell'editore milanese.*

Della Stadera qui non si notano che le parti principali: le altre son da vedere nel VOCABOLARIO D'ARTI E MESTIERI all'Articolo STADERAJO.

STADERAJO. Fabbricante di Stadere.

STADERÍNA. Piccola Stadera, Stadera di piccola portata, specialmente ad usi domestici.

STADERÓNA. *Accr.* di *Stadera;* Grande stadera. *Staderone* ha un senso speciale (V.).

STADERÓNE. *Accr.* di Stadera; e per lo più intendesi di quella grossa Stadera pubblica, ad uso commerciale, colla quale per forza d'argano, di burbera o di verricello, si sollevano gli stessi carri col loro carico, del cui peso fa la stima legale un pubblico pesatore.

STAGNAJO. Colui che fa o vende lavori di stagno o di latta saldata con stagno. — « Va dallo stagnajo qui accanto a comprare un vasetto per il latte. » — Dicesi anche *Stagnino* e anzi in Firenze più comunemente che *Stagnajo.*

STAGNARE. In senso *att.*, parlandosi di vasi di rame, vuol dire Coprirne l'interna superficie con sottil velo di stagno. Ciò si fa coll'avvivare il rame raschiandolo con un pezzo d'acciajo tagliente, quindi infondere nel vaso un poco di stagno fuso, che si va confricando con un batufolo di capecchio inastato su di un corto bastone, aggiuntavi un po' di polvere di colofonia per impedire l'ossidazione della superficie lustrata del rame.

« Dare a stagnare i rami di cucina. — Fare stagnare una cazzeruola. »

STAGNATA. L'atto dello stagnare. — « Farò dare una stagnata ai rami di cucina che ne hanno più bisogno. »

STAGNATA. Vaso per lo più di stagno, o di latta, di varia forma, con beccuccio fatto a cannello a uso specialmente di tenervi certa quantità di olio per l'uso giornaliero della cucina.

Vedi anche STAGNÍNA.

STAGNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Stagnare.* — « Caldaja stagnata di nuovo. » — « Cazzaruola stagnata male. »

STAGNATURA. L'azione e l'effetto dello *Stagnare.*

Dicesi anche Il prezzo della stagnatura medesima. — « Se la donna non mi tien bene il rame, fo pagare la stagnatura a lei. » — « Ho pagato due lire di stagnatura il mese passato. »

STAGNÍNA. Lo stesso che *Stagnata* e più comune oggi in Firenze.

STAGNÍNO. Lo stesso che STAGNAJO (V.).

STAGNUOLA. Vaso di latta, di forma conica, con un imbutino attaccato in cima, cannello a beccuccio da una parte, manico dall'altra, che conterrà circa mezzo litro di olio (Gradi).

STAMIGNA o STAMÍNA. Pezzo di tela rada o di pelo di capra, a uso di colare. La stamigna si stende lenta sopra un telajetto, rattenutavi da quattro punte nei quattro angoli, in mo-

do che faccia sacco nel mezzo, affinchè il liquido non esca sparpagliato, ma coli dal mezzo a goccie, o in filo continuato.

STAMÍNA. V. STAMIGNA.

STAMPA. Sottile e stretta lamina di latta, ripiegata in cerchio, o a croce, o a stella, o in altra figura che si voglia dare a'pezzi che con essa s'intagliano nella pasta spianata per farne minestra o pasticcerie.

Dicesi anche, ma men comunemente in Firenze, *Tagliapasta.*

STAMPETTÍNA. V. SIRINGA.

STAMPÍNO. V. SIRINGA.

STANTUFFO. L'asticciuola che scorre nella siringa per ispingere la pasta o il burro verso lo *stampino* o *stampettina* onde prende l forma. È simile nella forma e nell'effetto allo stantuffo de' *serviziali.*

Vedi l'Articolo 1 di questo stesso Capitolo.

STECCARE. I cuochi dicono *Steccare lo stracotto, il rosbiffe* o altra pietanza di carne grossa, per Fare in essa de'buchi qua e colà, ficcandovi aglio, garofani, ramerino od altro, per darle odore. — « Steccalo bene quel pezzo di montone. »

STECCATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Steccare.* — « Rosbiffe — Stracotto — steccato. »

STIDIÓNE. Corruzione volgare di *Schidione.* (V.).

STOVIGLIAJO. Lavoratore e venditore di stoviglie.

STOVÍGLIE. Generalmonte diconsi a questo modo Tutti i vasi di terra, onde ci serviamo per uso segnatamente della cucina e anche della tavola.

STOVIGLIERÍA. *Term. collett.* di ogni sorta di stoviglie. — « Ricca, grande stoviglieria. » — Non comune.

STRACÒTTO. *Part. pass.* da *Stracuocere.* — « La gallina a quest'ora è cotta e stracotta. » — « Carne stracotta. »

STRACÒTTO. *Sost.* Vivanda di carne cotta in umido con battuto di cipolla, odori e prosciutto. — « Un bel pezzo di stracotto. » — « Lo stracotto non mi piace. »

STRACUÒCERE. Cuocer troppo; troppo lungamente cuocere. — « Il Lesso bisogna cuocerlo, ma non stracuocerlo, altrimenti non sa più di nulla. »

STRIZZALIMÓNI. Arnese di legno, composto di due pezzi mastiettati insieme all'un de'capi con un incavo nel mezzo delle due facce interne per collocarvi il limone, e un canaletto per l'uscita dell'agro, che si preme fuori collo stríngere i due manichetti.

STRIZZARE. Fortemente stringere, e dicesi particolarmente dei limoni e degli spinaci cotti per fare uscire l' agro dai primi e l' acqua dai secondi.

« Strizzare s'adopera in più altre locuzioni: così i ragazzi strizzano la neve fra le mani per appallottolarla, e scagliarsene di lontano le palle per giuoco. Si strizzano altrui le mani da chi troppo le stringe o per soprabbondanza d'affetto, o per eccesso di forza, o per isgraziataggine. » *Nota dell'editore milanese.* — « Strizza un limone per il cibreo. » — « Quelli spinaci strizzali bene prima di metterli in padella. »

STROFINÁCCIO. V. STROFINÁCCIOLO.

STROFINÁCCIOLO, che dicesi anche CÉNCIO DA RIGOVERNARE. Batuffolo di cencio molle o pezzo di calza che serve per istropicciare le stoviglie quando si rigovernano. Dicesi anche, ma men comunemente in Firenze, *Strofinaccio.*

STUFAJUÒLA. Specie di cazzeruola o Tegame più fondo degli ordinarii, con coperchio, nella quale si cuoce lo stufato. È generalmente di terra cotta, ma se ne vedono anche di rame stagnato.

STUFARE. Cuocere in istufato. V. STUFATO. Il Meini nel Dizionario Torinese: — « Certe pietanze i cuochi prima le stufano, e poi le rifanno con una salsa. »

STUFATÍNO. *Dim.* e quasi *vezz.* di *Stufato.* — « Uno stufatino alla casalinga da leccarsi i baffi. »

STUFATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Stufare;* Cotto in istufato. — « Carne stufata e poi rifatta con una salsa. »

STUFATO. *Sost.* Carne cotta a tagliuoli in vaso fondo di rame o di terra, come cazzeruola o bastardella, e ben condita con sale, pepe, aglio, e anche olio. — « Uno stufato nel muscolo. » — « Gli piace lo stufato alla contadina, cotto, non coll'olio, ma con acqua, molto pepe, sale e spicchi d'aglio. » (*Meini*).

STUFATO ALLA CONTADÍNA. Vedi STUFATO.

STÚMIA e più comunemente STÚM-

MIA. Sebbene sia una vera e propria corruzione di *Schiuma*, pure io noto la voce sotto questa sua forma che è in Firenze e presso molti autori riserbata a significare Quella specie di spuma che viene a galla dell'acqua ove bollano carne, pesce e altre vivande. — « Leva la stummia alla pentola prima che vada a fondo. »

Questa non si direbbe mai nè *schiuma* nè *spuma*, almeno da un Toscano; come egli non direbbe mai *Stummia* quella del mare o quel silicato di magnesia onde si fanno i cosiddetti *bocchini di spuma*.

STUMIARE e STUMMIARE più comune. Il toglier via dalla pentola, con la mestola bucata da ciò, la stummia che fa la carne o il pesce quando è sul principio del bollire.

STUMIATO e più comunemente STUMMIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Stummiare*. — « Brodo non bene stummiato. »

SUGO. Umore sostanzioso e saporito che si cava dalla carne, dall'erbe, ecc. per condimento. — Quindi le frasi *Fare, Tirare il sugo*, per Estrarnelo per via della cottura. — « Risotto col sugo dello stufato. » — « Un cuoco che non sa tirare il sugo. » — « Fare il sugo per i maccheroni. »

T

TACCHE. Chiamansi quei tagli segnati con la lima lungo il braccio o stilo della stadera corrispondenti ad altrettanti determinati pesi di roba coi quali si equilibra il Romano.

TAFFERÍA. V. FARINAJUOLA.

TAGLIAPASTA. V. STAMPA.

TAGLIÈRE. Asse di legno quadrilatera, grossa, spianata e liscia, con manico, che si adopera in cucina per pestarvi, tagliarvi la carne o altro.

TAMBURLANO. Così dalla forma chiamano un cilindro cavo, di ferro, in cui si tosta il caffè. Il tamburlano è attraversato da un'asticciuola di ferro in forma di spiede che si prolunga al di fuori di ciascuna delle due basi, e su di essa si fa girare nella bocca del fornellino per tostare il caffè introdottovi da uno sportellino a coperchio mastiettato nella fascia, e che si serra con piccolo saliscendo che va a forza. Una delle estremità dell'asse prolungato, corta e tonda, detta *Naso*, entra e gira in un occhio o foro, presso la bocca del fornellino, e sopra una opposta tacca posa e gira l'altra estremità dell'asse che termina in manico da volgere.

In Firenze il *Tamburlano* si dice oggi generalmente TOSTÍNO. (V.).

TAPPÍNO. V. CIOCCOLATIÈRA.

TÁVOLA DA SPIANARE. Arnese quadrato, composto di assi ben piallate, ed alle volte con sponde a' tre lati, sul quale si distende la pasta col matterello, o spianatojo.

TEGAMÁCCIO. *Pegg.* di *Tegame*. — « Tegamaccio che puzza di rifriggolato. »

TEGAMATA. Tanta roba quanta ne entra a cuocere in un tegame. — « Si mangiarono una tegamata di patate in umido. »

Vale anche Colpo dato con un tegame.

« L'ha tocco più picchiate,
Panate e piattellate e tegamate,
Che non ha peli addosso. »

Lasca.

TEGAME. Vaso di terra cotta, con fondo piano e circolare, con sponda diritta, più o meno alta, che si adopra in cucina per cuocervi uova, farvi salse, ecc.

Il Tegame può anche essere di bandone o di rame; ma allora si specifica: *Tegame di bandone*, *Tegame di rame*.

TEGAMÍNA. Tegame un po' più grande degli ordinarii, e con sponda più bassa.

TEGAMÍNO. *Dim.* di *Tegame*; Piccolo tegame. — « Uova nel tegamino. »

TEGAMÓNE. *Accr.* di *Tegame*; Grande tegame. — « Un tegamone spropositato. »

TEGLIA. Vaso di rame piano e stagnato di dentro, con sponda bassa, nel quale si cuociono alcune vivande come torte, migliacci e simili.

Vi sono anche Teglie di terra cotta. È della forma stessa del tegame ma meno fonda e più larga.

TEGLIÁCCIA. *Pegg.* di *Teglia*. — « Tegliaccia tutta piena di fitte che non val neanche la spesa d'accomodarla. »

TEGLIATA. Tanta quantità di roba quanta può cuocersi in una volta nella teglia. — « Fammi una bella tegliata di baccalà col pomodoro. »

TEGLIÓNA. *Accr.* di *Teglia;* Grande teglia, ma non quanto il *Teglione* (V.)

TEGLIÓNE. *Accr.* di *Teglia*, e più propriamente, Teglia grande, ma quadrata, e in generale di ferro, con sponda bassa, che s'adopra per cuocervi le paste in forno.

TEGLIÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Teglia;* Teglia piccola o comecchessia non atta all'uopo.

TÈSTO. Quel disco di terra cotta, con piccola presa sorgente dal suo mezzo, e che serve a coprire pentole e tegami. Volgarmente in Firenze dicesi anche *Copricella.* V. COPRICÈLLA e COPÈRCHIO.

TIRAPRANZI. V. CALAPRANZI.

TIRARE IL SUGO. V. SUGO.

TONDÍNO. V. CESTÍNO DA PORTARE IN TÁVOLA.

TORCIÓNI. V. CANOVACCI.

TOSTARE. Si dice specialmente per Abbrustolire il caffè nel Tostino. — « Non c'è più caffè: bisognerà tostarlo. »

Dicesi anche delle mandorle e del pane messo a riseccare in forno.

TOSTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Tostare.* — « Caffè — mandorle — pane tostato. »

TOSTATURA. L'azione e l'effetto del tostare. — « Che il caffè venga buono dipende molto dalla tostatura. »

TOSTÍNO. Dicono così alcuni quel Fornello col suo tamburlano che si adopera per tostare il caffè, ma in Firenze per *Tostino* si intende generalmente il tamburlano stesso. — « Non lo riempir tanto il tostino, se no il caffè non si tosta bene. »

TRABOCCARE. *Neutro*, che anche dicesi Dar di fuori, è il Versarsi fuori il liquido per la bocca del vaso, nel forte bollire, o perchè va in ischiuma, o perchè è soverchiamente empiuto. — « Guarda che il brodo non trabocchi. » — « La pentola trabocca. »

TRAMÒGGIA. Apertura superiore del macinino nella quale si pone una manciata di caffè tostato, che poi va cadendo nella sottoposta campana.

TREPPIÈDE. Arnese di ferro, fatto di una spranghetta ripiegata in figura triangolare equilatera con tre piedi, e sul quale si soprappone questo o quell'altro vaso di cucina, che non si possa o non si voglia appendere alla catena, o collocare sur una delle buche del fornello, per farvi cuocere che che sia a fuoco di carboni.

— « Aveva sopra la spalla sinistra una padella, e sotto quel braccio medesimo un fascetto di legne, e nella mano un treppiede. « (*Boccaccio*).

TREPPIEDÍNO. *Dim.* di *Treppiede ;* Piccolo treppiede. — « Per il tegamino delle uova adopra quel treppiedino lì. »

TREPPIEDÓNE. *Accr.* di *Treppiede*, e più specialmente, Sorta di grosso treppiede, tondo di sopra, con gambe più alte, affinchè la padella o aitro vaso, che vi si soprappone, stia sufficientemente distante dalla base della fiamma che vi si fa sotto, in una delle buche del fornello o sul piano del focolare.

U

ÚMIDO. Vivanda cotta nel proprio sugo, aggiuntovi olio e altri condimenti. — « Oggi a tavola ci avremo l'umido. » — « Minestra, lesso, umido e arrosto. »

UOMO DI CUCÍNA. Così, quasi per modestia, dicono il Cuoco. — « Tiene una serva per i grossi servizii e un uomo di cucina. »

Dicasi lo stesso di *Donna di Cucina* per *Cuoca.*

UTÈLLO. Vasetto di terra invetriata, a uso di tener olio, aceto e simili per condire.

L'usano ancora, dice il Tommaseo, i contadini in alcune parti di Toscana, segnatamente nel Senese. In Firenze, però, non si capirebbe che cosa sia.

UTENSILI. Così chiamansi quegli strumenti, arnesi e mobili che vengono spesso ad uso nelle case, nelle officine, e specialmente nelle cucine.

V

VASELLAME. Denominazione collettiva e generica di vasi d'ogni forma e di ogni maniera.

Non comune nell'uso familiare.

VASELLAME DA CUCÍNA. Tutti quei vasi in cui si fanno cuocere o si ap-

prestano le vivande, o vi si fanno altre operazioni di cucina.

Codesti vasi sono o di terra, e si chiamano più comunemente Stoviglie, ovvero son fatti di rame stagnato, e si dicono collettivamente il *Rame*, o i *Rami*.

Non comune nell'uso familiare.

VASELLAME DA TÁVOLA (V. Art. 12 DELLA CREDENZA, ecc.).

VASELLAME DI TÈRRA. Denominazione generica di diversi vasi di terra cotta e invetriata, per varii usi (Vedi Voc. D'ART. E MEST., Art. STOVIGLIAJO).

Non comune nell'uso familiare.

VASÉTTO DÉL CAFFÈ. V. BRICCO e CAFFETTIÈRA.

VASI. Nome generico di tutti i recipienti che servono per la cucina, siano questi di rame, di ferro, di latta o di terra cotta. — « I vasi da cucina debbono sempre esser tenuti nettissimi. »

VÉLO REGÍNO. « Così chiamano in Firenze il velo degli stacci e dei buratti, se di seta e più fine degli altri che s'adoperano a usi simili. Forse così detto, o perchè della miglior qualità, o perchè di tal tessuto fosse qualche fabbrica rinomata in quel di Reggio. » (*Meini*).

VERDERAME. Quella gruma verde che si genera nel rame per la umidità (*Ossido di rame*). « Il verderame è velenoso. »

Dicesi che i vasi da cucina *Fanno il verderame* quando per l'umidità si forma in essi un tale ossido di rame. — « Se non le asciughi bene quelle cazzeruole faranno il verderame. »

Z

ZIMÍNO. Vivanda di magro, come baccalà, anguille o altro, cotta nel tegame con bietole trinciate o spinaci, prezzemolo, aglio, olio, pepe e sale. » — « Baccalà — anguilla in zimìno. » — « Fare il pesce in zimíno. » — « La Marietta sa fare lo zimíno molto bene. » — « Calamaj in zimino. »

CAPO QUARTO

DELL'ABITARE

ARTICOLO XII.

DELLA CREDENZA E DEGLI STRUMENTI DELLA MENSA.

Indice Metodico.

Credenza
Credenzetta
Credenzína
Credenzona
Credenzone
Credenzúccia
Credenzáccia
Credenziere
Credenziera
—
Biancheria da távola
Továglia
Tovaglietta
Tovaglina
Tovagliona
Tovaglione
Tovagliúccia
Tovagliáccia
Tovagliuolo
Tovagliolino
Tovagliolúccio
Tovaglioláccio
Salvietta
Salviettina
Apparécchio
—
Finimento da távola
Servízio
Servito
Argentería
Argenti
Posata
Posatína
Posatona
Posatúccia
Posatáccia

Posata di legno
Posata d'argento
(Reggiposata
) Cavalletto
) Rocchettíno
(Ponticíno
Cucchiajo
Cucchiajetto
Cucchiaíno
Cucchiajone
Cucchiajúccio
Cucchiajáccio
Cucchiajata
Cucchiajatína
Cucchiajatona
Cucchiajera
Forchetta
Forchettina
Forchettona
Forchettone
— ad asticciuola
Forchettúccia
Forchettáccia
Forchettata
Forchettatína
(Rébbii
(Punte
Forchettiera
Coltello
Lama
Lametta
Lamettína
Lamúccia
Lamáccia
Còstola
Táglio

Filo
Punta
Códolo
Bílico
Bottone
Ghiera
Mánico
Coltello da távola
—— (da serrare
—— } da chiúdere
—— (da tasca
Coltelletto
Coltellino
Coltello *o* Coltellino da frutte
Coltellinata
Coltellinajo
Coltellinaja
Coltellone
Coltellúccio
Coltelláccio
Coltellata
Coltellame
Coltelliera
Tacche
Intaccare
Intaccato
Il coltello che ammazzò forse
Taglia quel che vede
Taglia come cuce
Affilare } V. l'Art. 3°
Arrotare }
Coltello da trinciare
Trinciante
Trinciare

Scalcare
Scalco
Scalcatore
Scalcatrice
Scalchería
{ Ramajuolo (1)
{ Romajuolo
Tagliapesce
Méstola da pesce
Cifra
{ Astúccio da posate
{ Busta
{ Custòdia

—

Vasellame
Piatti
Porcellana
— del Giappone
Majolica
Acciottolare
Acciottolío
Incrinare
Incrinato
Incrinatura
Piatto
Piattíno
— da frutte
Piattello
Piatterello
Piatterellíno
Piattone
Piattería
Piattajo
Piattaja
Tondi
Tondíni
Scodella
Scodelletta
Scodellina
Scodellíno
Scodellona
Scodellone
Scodellúccia
Scodelláccia
Scodellare
Scodellato
Scodellata
Zuppiera
Zuppieretta
Zuppierina
Zuppierona
Zuppierone
Zuppierúccia
Zuppieráccia
Giara
Giarettina
(Tazza
(Tazza da brodo
Ciòtola

(1) Per la famiglia di questa voce Vedi l' Articolo precedente.

{ Ciòtola da guazzi
{ Guazziera
{ Compostiera
Ciotoletta
Ciotolína
Ciotolona
Ciotolone
Pesciajuola
Insalatiera
Fruttiera
Portadolci
Salsiera
(Mostardiera
(Vasetto della mostarda
(Ovajuolo
(Ovaruolo
Caffettiera
Lattiera
Zuccheriera
Mollette da zúcchero
— da spáragi
(Tettiera
(Tejera
Vassojo
Vassojetto
Vassoíno
Vassojata
Sottocoppa
Chícchera
Chiccheretta
Chiccherína
Chiccherona
Chiccherone
Chiccherúccia
Chiccheráccia
Chiccherata
Tazza
Tazzetta
Tazzína
Tazzona
Tazzone
Tazzúccia
Tazzáccia
Tazziera

—

Cristallame
Scoppiare
Bicchiere
Bocca
Orlo
Pareti
Fondo
Culo
Bicchiere col piede
— a cálice
— a bombè
— da birra
Bichieretto
Bicchierino
— da sciampagna
Bicchiere da sciampagna
Tazza da sciampagna

Rocca
— da rosòlio
— da vermouth
— da vino del Reno
Bicchierotto
Bicchierone
Bicchierúccio
Bicchieráccio
Bicchierata
Bicchierajo
Sbicchierare
Cálice
Calicetto
Calicíno
Calicione
Gòtto
Bòccia
Boccetta
Boccettína
Boccettíno
Bocciona
Boccione
Bottíglia (1)
Cavatappi
— sémplice
— composto
— a cannella
(Cavaturáccioli
(Sturabottíglie
Chiòcciola
Fusto
Mánico
Grúccia
Tappo
—— smerigliato
Turo) V. l'Art. 7°
Turácciolo)
Ampolla
(Ampolliera
(Oliera
Saliera
Salieretta
Salierína
Salierúccia
Sciacquabocche

—

(Scaldapiatti
(Scaldavivande
Panierína da pane
(Schiaccianoci
(Schiaccíno
{ Stecchi
{ Stecchíni
{ Stuzzicadenti
Nettadenti
Portastecchi
Servo muto
Servitore di legno

—

Bómbola
Cantimplora

(1) Vedi per la famiglia di questa voce l'Articolo 7°.

DELL'ABITARE

ACCIOTTOLARE. Far sonare nell'urtarli fra loro i piatti e le stoviglie. — « Ho sentito acciottolare i piatti, e non sono entrato subito pensando che erano a pranzo. »

ACCIOTTOLÍO. Il suono alquanto continuato o frequente che fanno i piatti e le stoviglie urtati fra loro. — « Senti che acciottolio! »

> « Se parli a tal che l'anima baratta
> Col vario acciottolio delle scodelle,
> In grazia degli intingoli, la pelle
> Ti resta intatta. »
>
> *Giusti.*

AFFILARE. Per quel che si riferisce all'affilare i coltelli, V. AFFILARE e famiglia nell'Articolo 3°.

AMPÓLLA. Vaso di vetro o di cristallo, bislungo e ristretto un poco in verso la bocca, con manico da un lato; e si dice specialmente di quelle che si adoperano a mettervi nell'una l'olio e nell'altra l'aceto per portare in tavola. — « Porta le ampolle per condir l'insalata. » — « Riempi l'ampolla dell'olio. »

AMPOLLIÈRA. Arnese di legno, di majolica, di cristallo o di metallo, con manico alto nel mezzo, e a'lati due recipienti da mettervi le due ampolle l'una per l'olio, l'altra per l'aceto, che si mettono sulla mensa. Dicesi pure *Oliera.*

APPARÉCCHIO. Dicesi comunemente La tovaglia con adattato numero di tovagliuoli, che per lo più è di dodici o di ventiquattro.

ARGENTERÍA. Quantità d'argento lavorato, posseduto da una famiglia, purchè non sia in moneta, ma in posate, vasellami, ecc.: — « Hanno rubato stanotte tutta l'argenteria di casa Corsini. »

Dicesi pure, ma non comunemente, gli *Argenti.*

ARGÈNTI. V. ARGENTERÍA.

ARROTARE. Per quel che si riferisce all'arrotare i coltelli, V. ARROTARE e famiglia nell'Articolo 3°.

ASTÚCCIO DA POSATE. Specie di cassetta a scompartimènti e nicchiette, da riporvi, ritte o coricate, le posate di metallo fine, le quali poi vi si chiudono a chiave, abbassatone il coperchio. Nelle grandi credenze, per maggiore speditezza di servizio, o per diminuire la mole di un unico astuccio, se ne hanno tre, in ciascuno dei quali si tengono separatamente le Forchette, i Cucchiai e i Coltelli, e si chiamano rispettivamente la FORCHETTIÈRA, la CUCCHIAJÈRA e la COLTELLIÈRA.

Alcuni dicono anche *Custodia* e *Busta* da posate, ma forse men bene, chè *Custodia* è più propriamente quella cassetta dove si custodiscono cose di maggior pregio, come reliquie, giojelli e simili: *Busta* poi dicesi più comunemente di astuccio di libro riccamente legato, di quello per esempio che le signore portano in chiesa.

B

BIANCHERÍA DA TÁVOLA. Nome collettivo dei pannilini bianchi, tessuti, a opera, che s'adoprano o sulla mensa, o sulla credenza, o che tengono i

commensali sulle ginocchia o i servitori in mano, per pulitezza di servizio. — « Gli rubarono tutta la biancheria da tavola. » — « Bisogna rifare molta biancheria da tavola. »

BICCHIERÁCCIO. *Pegg.* di *Bicchiere;* e più specialmente di Bicchiere d'altro che di vetro. — « Bicchieracci comprati su un baroccino a tre soldi l'uno. » — « Beveva in un bicchieraccio di legno — di latta. »

BICCHIERAJO. Colui che fa bicchieri. Ha molti esempii; ma oggi si dice generalmente Vetrajo. Può per altro cadere opportunissimo anc'oggi.

BICCHIERATA. Quanto liquido entra in un bicchiere. — « Beveva gran bicchierate di liquori. — « Gli rovesciò addosso una bicchierata di vino. »

In questo senso non è punto comune supplendovisi con *bicchiere*, usando il contenente per il contenuto. Più comune nel senso di Colpo dato con un bicchiere. — « Se non smetti, ti tiro una bicchierata nella testa. »

BICCHIÈRE. Piccolo vaso da bere, per lo più di cristallo, alto otto o nove centimetri, o così, largo quanto può comodamente agguantare la mano, di figura per lo più cilindrica. Le sue parti, facili a comprendersi senza bisogno di definizioni, sono l'Orlo, la Bocca, le Pareti, il Fondo, che ha sotto di sè un risodo detto Culo; onde per significar che un diamante è falso, si dice che è un *cul di bicchiere*. Contiene circa un quarto di litro.

Bicchiere pigliasi anche per Quella quantità di liquido che vi è o vi può esser contenuta. — « Mi dà un bicchier d'acqua? » — « Ho bevuto un par di bicchieri di vino bianco. »

S'adopera talora anche per L'uso, Il vizio del bere. — « Gli piace un po' troppo il bicchiere. » — « Dice un proverbio: Tavola e bicchiere tradisce in più maniere. »

BICCHIERE A BOMBÈ. Così dicesi quel Bicchiere che si allarga nel mezzo, e fa pancia, per modo che ha forma come di una piccola botticina.

BICCHIÈRE A CÁLICE. Bicchiere col piede, in forma del calice da messa. Dicesi anche Cálice (V.) semplicemente.

BICCHIÈRE COL PIÈDE. V. Cálice.

BICCHIÈRE DA BIRRA. Bicchiere senza piede, di grosse pareti, più largo verso il fondo che verso la bocca, con grosso manico laterale ad ansa.

BICCHIÈRE DA SCIAMPAGNA. Vedi Bicchieríno da sciampagna.

BICCHIERETTO. *Dim.* di *Bicchiere;* più grande del *Bicchierino.*

> « Questa altera, questa mia
> Dionea bottiglieria
> Non raccetta, non alloggia
> Bicchieretti fatti a foggia. »
>
> *Redi.*

E per Il contenuto; ed ha allora del *vezz.* — « Un buon bicchieretto di vin vecchio dopo l'arrosto. »

BICCHIERÍNO. *Dim.* di *Bicchiere;* Bicchiere più piccolo, generalmente cilindrico, e della tenuta di una sesta parte del bicchiere comune.

E per Il contenuto. — « Vuole un bicchierino di rosolio per rimettersi lo stomaco? »

Vale anche L'uso e L'abuso del bere. — « Ci sta al bicchierino l'amico. » — « Gli piace il bicchierino. »

S'usa più spesso in questo senso a significare I liquori. — « Tutte le mattine beve il suo bicchierino. » — « Va sempre a bere il bicchierino dal liquorista sulla cantonata. »

BICCHIERÍNO DA ROSÒLIO. Più piccolo assai de' bicchieri da vino, col piede, e in forma di mezzo cono o a bombè.

BICCHIERÍNO DA SCIAMPAGNA. È col piede ed in forma di cono arrovesciato. È assai alto; e familiarmente i così fatti si chiamano *Rocche.*

Oggi la forma dei bicchieri più di moda per bere lo sciampagna, è di largo bicchiere con piede alto un quattro dita o cinque e le pareti un par di dita; e quindi, piuttosto che *Bicchierini*, si dicono *Bicchieri da sciampagna* o *Tazze da sciampagna.*

BICCHIERÍNO DA VERMOUTH. È generalmente cilindrico, a calice, e della tenuta di una sesta parte del bicchiere comune.

BICCHIERÍNI DA VINO DÉL RÈNO. Piccoli bicchieri col piede, colle pareti a bombè, generalmente di vetro verde o rossastro.

BICCHIERÓNE. *Accr.* di *Bicchiere;* Grande bicchiere. — « Per chi è quel bicchierone? — Per il nonno. » — « Un bicchierone che tiene più di mezzo litro. »

Nell'Ospedale di Santa Maria Nuova in Firenze chiamano *Bicchierone* un purgante composto, credo, di manna e sena; e quando, anche i medici, dicono Bicchierone, s'intende quel tal

purgante e in quelle tali dosi. — « Se nemmeno domani anderà di corpo, gli daremo il bicchierone. »

BICCHIERÒTTO. Bicchiere alquanto grande. Più spesso del contenuto — « Un buon bicchierotto di vino ti rimetterà in forze. »

BICCHIERÚCCIO. *Dim.* e *dispr.* di *Bicchiere.* — « Nemico di alcuni strozzati caraffini e bicchierucci sfregiati. » (*Fagiuoli*) — Anche della poca quantità del liquore. — « Chi sa cosa gli pare d'aver fatto a averci dato un bicchieruccio di vino. »

BÍLICO. È lo stesso BOTTÓNE (V.) alquanto allargato, e a lembo sporgente all'intorno. Per effetto di questo sporto e della preponderanza del manico, la lama non tocca la tavola, e la tovaglia non ne resta bruttata. A ciò si supplisce anche col Ponticino.

BÓCCA. Vedi BICCHIÈRE. — « Metti il bicchiere a bocca all'ingiù. »

BOCCÉTTA. *Dim.* di *Boccia.* Piccola boccia a uso specialmente di tenervi odori e medicine; ma può dirsi anche di Boccia da tavola. — « Ogni bambino ha la sua boccetta di vino a tavola. »

BOCCETTÍNA. *Dim.* e talora anche *vezz.* di *Boccetta;* Piccola boccetta, anche da tavola. — « La sua boccettina di vino al bambino quando va a scuola. »

BOCCETTÍNO. *Sottodim.* e *vezz.* di *Boccia;* generalmente di boccettina piccola per acque d'odore.

BÒCCIA. Specie di bottiglia, ma di cristallo non colorato, a uso di tenere in sulla mensa l'acqua e talora anche il vino. — « Porta subito una boccia d'acqua fresca. » — « E la boccia del vino perchè non la metti in tavola? » — La *Bottiglia* è diversa dalla *Boccia.* Vedi BOTTÍGLIA nell'Art. 7°.

BOCCIÓNA. *Accr.* di *Boccia;* Boccia grande, ma non tanto quanto il Boccione. — « Mise in tavola due boccione che tenevano un tre litri di vino per lo meno. »

BOCCIÓNE. *Accr.* di *Boccia;* Bocciona molto grande. — « Quel boccione di vino se lo beve lui solo, il nonno. » — « Mettono il vino in certi boccioni che tengono un par di fiaschi. »

BÓMBOLA. Fu già sorta di vaso di vetro con collo corto e di pancia rotonda per il vino; oggi è un Vaso di rame o d'altro metallo, con grossa pancia rotonda per tenervi entro boccie o bottiglie d'acqua o di vino a ghiacciare. Non tanto comune.

BOTTÍGLIA, e famiglia con tutte le voci attinenti son da vedersi nell'Articolo 7°.

BOTTÓNE. Quella parte del coltello che è tra la lama e il codolo, ingrossata e tondeggiante, per fare come ritegno e limite alla entratura del codolo nel manico, ovvero allargata a guisa di un fondello, o anima di bottone, per servire di bilico. V. anche BÍLICO.

BUSTA. Vedi ASTÚCCIO DA POSATE.

C

CAFFETTIÈRA. Vaso di porcellana con beccuccio, in cui si travasa il caffè dal bricco dove ha bollito, per portarlo in tavola. Ve ne sono anche di metallo più o meno nobile. - V. nell'Articolo precedente alla voce CAFFETTIÈRA.

CÁLICE o BICCHIÈRE CÓL PIÈDE. È quello che ha un gambo e un piede tutti d'un pezzo col vaso più ristretto al fondo che all'orlo.

Calice per *Bicchiere a calice* va oggi rendendosi comune.

CALICÉTTO. *Dim.* di CÁLICE (V.); Calice piccolo, ma non tanto quanto il *Calicino.* — « Un calicetto di vino d'Asti spumante. »

CALICÍNO. *Dim.* di CÁLICE (V.); più piccolo del *Calicetto.* — « Beva questo calicino di Marsala. »

CALICIÓNE. *Accr.* di *Calice;* Grande calice. — « Che calicioni c'è in quest'albergo! » — « Si beveva certi calicioni di vino! »

CANTIMPLÒRA. « Vaso per lo più di stagno, che si mette nel diaccio o nella neve per raffrescare l'acqua, o anche il vino, l'estate. » (*Rigutini*).

Ve ne sono anche d'altre forme; ma la cosa e la voce vanno adagio adagio scomparendo.... tant'è vero ch'io sono stato costretto per darne una definizione e per non iscartarla da questo vocabolario, a ricorrere all'autorità del Riguttini.

CAVALLÉTTO. V. REGGIPOSATA.

CAVATAPPI o CAVATURÁCCIOLI. In generale è arnese metallico con cui si cavano i tappi di sughero dalle bot-

tiglie, o altri simili vasi, da non potersi altrimenti strappare. Più proprio sembra *Cavatappi*, giacchè quelli di sughero si dicono più specialmente *Tappi*. V. anche STURABOTTÍGLIE.

CAVATAPPI A CANNÈLLA. È quello che più utilmente si adopera per le bottiglie di birra, di acque molto gasose o d' altri simili liquidi gagliardamente spumanti, i quali, appena cavato il tappo, sboccherebbero con tal impeto da non dar tempo a versarli nei bicchieri.

La chiocciola di questo Cavatappi ha nella direzione dell'asse un interno foro longitudinale, il quale in basso riesce presso la punta della chiocciola, e comunica coll' interno della bottiglia, quando il tappo è stato interamente traforato dalla chiocciola; in alto poi si prolunga nel fusto e termina contro la chiavetta di una cannella saldata al fusto medesimo.

Piantata la chiocciola interamente nel tappo, quindi voltata la chiavetta, il liquido per l' elasticità del compresso gasse è spinto nell'interno foro del cavatappi, e spiccia fuori dalla cannella, o anche da una delle estremità della gruccia che ne facesse l'officio.

« Non si sa comprendere come all'arnese suddetto l'ALBERTI non abbia saputo dare altro nome che quello di *Tirabuscione*, e meno ancora s'intende come questa strana e mal composta parolaccia sia stata ripetuta da alcuni posteriori Vocabolaristi e da qualche traduttore di Dizionario Tecnologico. I quali tutti non ignoravano che la lingua nostra non ha il *Buscione*, da potersi tirare, cioè cavare, ma sì il *Tappo* e il *Turacciolo*, e che per altra parte essa ha il *Cavastracci*, il *Cavabullette*, il *Cavamacchie*, e il *Cavadenti;* a imitazione dei quali nomi composti sarebbe pur stato facile di comporre lì su due piedi il *Cavatappi*, se ciò fosse stato necessario, chè non l'era punto, giacchè questo vocabolo non è nuovo in Italia e nella Toscana stessa, come non vi è nuovo l' uso delle bottiglie di vini forestieri, da non potersi sturare se non con un Cavatappi.

L'avere l'ALBERTI udito in Toscana, specialmente in Firenze, la parola *Tirabuscione* tutto dì in bocca dei locandieri e di mercanti di minuterie, per lo più forestieri, non è ragione che valga, ciò essendo il naturalissimo effetto di più cause, deplorabili sì, ma forse inevitabili. » *Nota dell'editore milanese.*

In Firenze però è un fatto doloroso che quasi tutti (e non solo i *locandieri* e i *mercanti di minuterie*) dicono *Tirabosciò*, e non *Tirabuscione*, il *Cavatappi* dal francese *Tire-bouchon.*

CAVATAPPI COMPÓSTO. È quello il cui fusto, fatto a vite, è girevole in un tubo cilindrico, internamente intagliato a vite femmina, e sulla esterna superficie di questo sono incavate in contrario verso alcune larghe spire, costrette a girare nel collo circolare di un più grosso tubo esteriore da applicarsi verticalmente alla bocca della bottiglia tappata, dopo tiratone fuori interamente il fusto, sì che la chiocciola sia tutta rientrata nella macchinetta. Volgendo allora la gruccia, il fusto si abbassa e fa entrare la chiocciola nel tappo; e sempre volgendo la gruccia nello stesso verso, il tubo medio è costretto a salire, e con esso il fusto, la chiocciola e il tappo, che così è tirato fuori dal collo della bottiglia.

CAVATAPPI SÉMPLICE. È un' asticciuola di ferro, la cui parte inferiore appuntata e spiralmente contorta chiamasi CHIÒCCIOLA, e la parte superiore, liscia, che dicesi FUSTO, termina in MÁNICO e GRÚCCIA. La Chiocciola piantasi verticalmente e a modo di vite nel tappo, e questo si cava tirando.

CAVATURÁCCIOLI. V. CAVATAPPI.

CHÍCCHERA. Piccolo vasetto di porcellana o altra terra cotta, della forma su per giù di un bicchiere, e alle volte di piccola ciotola, col manichetto o presa, che serve a bervi la cioccolata, il caffè, il caffè e latte, o simili bibite. Vale anche Il contenuto in una chicchera. — « Beve ogni sera una chicchera di latte caldo. » Vedi TAZZA.

CHICCHERÁCCIA. *Pegg.* di *Chicchera.* — « Chiccheraccia sbocconcellata. » — « Come si fa a servire gli ospiti con quelle chiccheracce che usavano a' tempi di Re Pipino? »

CHICCHERATA. Piuttosto che di Quanto liquido può stare in una chicchera, direbbesi di Colpo dato con una chicchera. — « Se non ti cheti, ti tiro una chiccherata nella faccia. »

CHICCHERÉTTA. *Dim.* di *Chicchera;* Chicchera piccola, ma meno della *Chiccherina.* — « Una chiccheretta del Giappone. » — « Prenda una chiccheretta di cioccolata a digiuno. »

CHICCHERÍNA. *Dim.* di *Chicchera;* più piccola della *Chiccheretta.*

CHICCHERÓNA. *Accr.* di *Chicchera;* Chicchera grande, ma non tanto quanto il *Chiccherone.*

CHICCHERÓNE. *Accr.* di *Chicchera;* Grande chiccherona.

« Di cioccolato un pieno chiccherone. »
Fortiguerri.

CHICCHERÚCCIA. *Dim. e dispr.* di *Chicchera.* — « Chiccherucce da quattro soldi l'una. » — « Non ho preso in tutto il giorno che una chiccheruccia di caffè e latte senza pane. »

CHIÒCCIOLA. V. Cavatappi sémplice.

CIFRA. Le iniziali del nome del padrone nei manichi delle posate. Generalmente la cifra non si fa che nelle posate d'argento.
La cifra suol farsi anche nella Biancheria da tavola, ne' piatti, nelle chicchere, nelle tazze, nelle boccie e ne' bicchieri.

CIÒTOLA. Vaso di porcellana o di majolica, con piede piccolissimo o senza, che tiene su per giù quanto un'ordinaria scodella. Serve generalmente per dare il brodo agli ammalati.
Vale anche La quantità di liquido contenuta in una ciotola. — « Gli faccia prendere, due ore dopo il purgante, una bella ciotola di brodo non salato. »
La Giara (V.) è su per giù la stessa cosa, ma può anche essere di vetro ed ha due manichi laterali così come la *Tazza.* La *Ciotola* non ha manichi, V. anche Tazza.

CIÒTOLA DA GUAZZI. Specie di ciotola coperchiata, per lo più di metallo o di cristallo, ora liscio e andante, ora sfaccettato con molt'arte. In essa si servono in tavola i guazzi o conserve, cioè frutte nello spirito, col rosolio, sciroppo e simili.
A questo vaso alcuni danno il nome di GUAZZIÈRA, altri di COMPOSTIÈRA.

CIOTOLÉTTA. *Dim.* di *Ciòtola.* — « Ciotoletta di porcellana a fregi dorati per regalarla a una donna di parto. »

CIOTOLÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Ciotola.* — « Il piccino ha bevuto stamani la sua ciotolina di brodo. »

CIOTOLÓNA. *Accr.* di *Ciotola,* men grande del *Ciotolone.*

CIOTOLÓNE. *Accr.* di *Ciotola;* Grande ciotola; più grande della *Ciotolona.* — « M'ho a bere quel ciotolone di brodo? »

CÓDOLO. Così chiamano i coltellinaj quella parte più sottile, e non lavorata, della lama del coltello o altro, la quale si ferma nel manico.

COLTELLÁCCIO. *Pegg.* di *Coltello.* — « Coltellaccio pieno di tacche. »

COLTELLAME. Quantità di coltelli assortiti. — « Negoziante — fabbrica di coltellami. — Coltellame col manico d'osso. »

COLTELLATA. Ferita di coltello. — « Gli dette una coltellata nel basso ventre. »

COLTELLÉTTO. *Dim.* di *Coltello;* men piccolo del *Coltellino.*

COLTELLIÈRA. V. Astúccio da posate.

COLTELLINAJA. Donna che vende coltelli, forbici e simili strumenti.

COLTELLINAJO. Chi fa e vende coltelli, forbici e simili strumenti. — « Coltellinajo ambulante. »

COLTELLINATA. Colpo dato con un coltellino. — « Avevo paura che quel brigante mi desse una coltellinata. »

COLTELLÍNO. *Dim.* di *Coltello;* specialmente di coltello da frutte, e di quelli la cui lama si ripiega e si chiude nel manico.

COLTELLÍNO DA FRUTTE. V. Coltèllo da frutte.

COLTÈLLO. Nome generico d'ogni strumento a uso di tagliare con mano premente e strisciante, la cui lama, diritta e tagliente da una parte sola, è alquanto più lunga del manico, e questo poco più lungo di un sommesso.
« Questa dichiarazione del Coltello pensai di sostituire a quella dei Vocabolarii, i quali punto non me lo differenziano da una sciabola. Vero è che il Coltello è arnese di tal notorietà, che una men nitida definizione di esso trovasi in certo modo rischiarata dallo stesso solo suo nome. E forse questo fu il motivo o il pretesto, per cui gli antichi Compilatori scansarono talora la difficile fatica di dare a certe cose usuali definizioni più elaborate: nel che essi furono da alcuni moderni editori troppo frequentemente imitati. » *Nota dell'editore milanese.*

COLTÈLLO o COLTELLÍNO DA FRUTTE. Più piccolo degli ordinarii, e nei servizii di lusso con manico e lama tutta d'argento e talora anche d'oro o dorata.

COLTÈLLO DA CHIÚDERE. V. COLTÈLLO DA TASCA.

COLTÈLLO DA SERRARE. V. COLTÈLLO DA TASCA.

COLTÈLLO DA TASCA, detto anche COLTÈLLO DA SERRARE o DA CHIÚDERE. Quello la cui lama è girevolmente imperniata nel manico, e dentro di esso è ripiegata quando il coltello è serrato. (V. TEMPERÍNO, nell'Articolo 3°).

COLTÈLLO DA TÁVOLA. Chiamasi quello la cui lama è inastata e ferma sul manico, quale è anche il Coltello da cucina.

COLTÈLLO DA TRINCIARE e più spesso sostantivamente, TRINCIANTE. Coltello a punta, più grosso che quello da posata, e col quale si trinciano le vivande nel vassojo o nel piatto grande che poi si fa girare di commensale in commensale.

COLTELLÓNE. *Accr.* di *Coltello;* Grande coltello. — « Coltellone da trinciare. » — « Un coltellone con la lama lunga un par di palmi. »

COLTELLÚCCIO. *Dim.* e *dispr.* di *Coltello;* Coltello meschino di forma o per l'uso a cui deve servire. — « Coltelluccio buono a nulla. »

COMPOSTIÈRA. V. CIÒTOLA DA GUAZZI.

CÒSTOLA. Parte ingrossata della lama del coltello opposta al taglio. — « Schiacciare le noci con la costola del coltello. » — « Costola grossa. »

CREDÈNZA. Stanza ove nelle case signorili si tengono le cose da mangiare e gli strumenti della mensa.

È *Credenza* anche quel mobile di vario foggie che si tiene nella stanza da pranzo, e sul quale si distendono i piatti, i vini, i liquori, le frutte o altro che serve per uso della mensa.

« Piena di cibi intanto una credenza
Vien pari pari, aperta spalancata. »

Lippi.

Serve la Credenza anche per riporvi i cibi, i piatti, le posate e simili, ed ha a quest'uopo, sotto il piano ove si innalzano più palchetti, una cassetta e una specie di armadietto con uno o più scompartimenti chiusi da due sportelli.

Dicesi pure *Credenza* per « Tutti i generi di dolci e di simili cibi e per L'arte d'ammannirli: — La credenza di casa P. è una delle più squisite: — Generi di credenza: — Conserve per gli usi della cucina e della credenza. » (*Rigutini*).

CREDENZÁCCIA. — *Pegg.* di *Credenza* in tutti i sensi. — « Credenzaccia buja. » — « Credenzaccia tutta intarlata dall'umido. »

CREDENZÉTTA. « *Dim.* di *Credenza.* Luogo ove pongonsi cose da mangiare. Può essere la stanza stessa men grande, può essere una Credenzina non piccola. Può denotare che l'una e l'altra è bene fornita. » (*Tommaseo*).

« E dove stanzette e scrittoj
E dove ripostigli e credenzette. »

Soderini.

— « Una credenzetta di abeto impiallacciata di noce. »

CREDENZIÈRA. Femminile di *Credenziere.* Men comune, essendo quello del Credenziere ufficio più da uomini che da donne. Può cadere per altro opportuno, massime come voce di scherzo familiare. — « La credenziera è la figlia maggiore. » — « Io sono la cuoca, la dispensiera, la credenziera... io son tutto. »

CREDENZIÈRE. Colui che ha nelle grandi case la cura della Credenza. — « Tenne Faraone lungamente prigioni in fondo di torre due suoi prima amatissimi famigliari, il capo dei coppieri e il capo de'credenzieri. » (*Segneri*). — « È credenziere in casa del Principe T. »

CREDENZÍNA. *Dim.* di *Credenza*, più specialmente nel secondo senso. — « Una credenzina a vetri per riporvi i piatti e i bicchieri del servizio di lusso. »

CREDENZÓNA. *Accr.* di *Credenza;* Grande credenza. — « Credenzona antica tutta in noce a intagli bellissimi di putti e di fogliami. »

CREDENZÓNE. *Accr.* di *Credenza;* Credenza più grande della *Credenzona.* — « Credenzone pesantissimo e fuori di moda. »

CREDENZÙCCIA. « *Dim. atten.* di *Credenza* in cui riporre roba da mangiare. O meschina di forma o mal fornita. » (*Tommaseo*).

CRISTALLAME. Fornimento di vasi di cristallo per servizio della tavola, co-

me boccie, bicchieri, bicchierini, ec. — « La credenza è fornita di cristallami ricchissimi. » — « Il solo cristallame di Boemia varrà un migliajo di lire e più. »

CUCCHIAÍNO. *Dim.* di *Cucchiajo.* Per lo più s'intende quello con cui si mette nella tazza del caffè lo zucchero in polvere, e serve a sorbire la bevanda quando è troppo calda. — « Cucchiaini d'argento con la cifra. »

CUCCHIAJÁCCIO. *Pegg.* di *Cucchiajo.* — « Cucchiajaccio di legno — di ferro — di latta. »

CUCCHIAJATA. Quella quantità di roba che può stare in un cucchiajo. — « Prese una cucchiajata di minestra. » — « Ci vuole un'altra cucchiajata di zucchero. »

CUCCHIAJATÍNA. *Dim.* di *Cucchiajata.* — « Prenda una cucchiajatina d'olio di mandorle dolci — di minestra — di crema — di olio di ricino. »

CUCCHIAJATÓNA. *Accr.* di *Cucchiajata.* — « Guarda la piccina che cucchiajatone di minestra che fa. » — Non comune.

CUCCHIAJÈRA. V. ASTÚCCIO DA POSATE.

CUCCHIAJÉTTO. *Dim.* quasi *vezz.* di *Cucchiajo;* più grande del *Cucchiaino.* — « Un cucchiajetto di bossolo per le ciliege in guazzo. »

CUCCHIAJO. Strumento di figura ovale e concava, per lo più di metallo, e tutto d'un pezzo col manico: serve a mangiare la minestra e alcuni altri alimenti o liquidi, o di poca consistenza.

Cucchiajo dicesi anche per *Cucchiajata:* — « Non ho mangiato che un par di cucchiaj di minestra. » — « Mettici un altro cucchiajo di farina — d' aceto. »

CUCCHIAJÓNE. È un cucchiajo più grande di quello da posata, e che serve a prendere dal piatto e porre sul tondino la desiderata porzione di pietanza o di minestra asciutta.

Dicesi anche per *Romajuolo* (V).

CUCCHIAJÚCCIO. *Dim.* e *dispr.* di *Cucchiajo.* — « Cucchiajucci di poco valore. »

CULO. Quel risodo che è in fondo al bicchiere.

CUSTÒDIA. V. ASTÚCCIO DA POSATE.

F

FILO DÉL TÁGLIO. L'estrema linea del taglio nel coltello.

FINIMÉNTO DA TÁVOLA. È una quantità di strumenti assortiti pel servizio generale o parziale della mensa.

Così diciamo: *Finimento di biancheria: Finimento di cristalli: Finimento di posate: Finimento di vasellame,* per dire Tovaglie o tovaglioli della stessa opera o disegno: Bocce o bicchieri assortiti; cioè ordinarii per pasteggiare, minori per vini squisiti, minimi per rosolii, posate, piatti, vassoj, ecc.

FÓNDO. V. BICCHIÈRE. — « C'è rimasto un goggiolo di vino in fondo a quel bicchiere. » — « Tanto vino da coprire appena appena il fondo del bicchiere. »

FORCHÉTTA. Arnese da tavola, per lo più di metallo, a due, o tre, o quattro PUNTE dette anche RÉBBII, col quale, tenuto in mano pel manico, si infilza il boccone di vivanda solida per portarlo alla bocca. Nelle posate da frutta la forchetta suole avere meno punte, anche due sole.

« A me vien voglia
Di veder se per terra
Fosse rimasa almen qualche forchetta,
Cucchiajo o cosa tale. »

Buonarroti.

FORCHETTÁCCIA. *Pegg.* di *Forchetta.* — « Forchettaccia di ferro tutta rugginosa. » — « Forchettaccie di ferro col manico d'osso. »

FORCHETTATA. Quanto cibo si può prendere in una volta con la forchetta. — « Ho mangiato un par di forchettate d'insalata. »

Vale anche Colpo dato con la forchetta. — « Gli cavò un occhio con una forchettata. »

FORCHETTATÍNA. *Dim. e vezz.* di *Forchettata.* — « Prenda almeno una forchettatina d'insalata. »

FORCHETTIÈRA. V. ASTÚCCIO DA POSATE.

FORCHETTÍNA. *Dim.* di *Forchetta;* Piccola forchetta. — « La forchettina per il piccino. » — « Forchettina di argento dorato per le frutte. »

FORCHETTÓNA. *Accr.* di *Forchetta;* Grande forchetta. Altra cosa dal FORCHETTÓNE (V.).

FORCHETTÓNE. Grossa forchetta, per lo più a due sole punte e che si pianta in certe vivande, specialmente di carne, da tenerle ferme per trinciarle.

FORCHETTÓNE AD ASTICCIUOLA. — Chiamasi quello sotto la cui inforcatura è una piccola sbarra di ferro imperniata a snodatura all' un dei capi, da poterla rialzare a squadra, affinchè faccia ritegno nell'infilzare un pollo arrosto o altra simile vivanda soda, e meglio trinciarla.

FORCHETTÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Forchetta.* — « Quattro cucchiajucci e quattro forchettuccie d'argento: ecco tutta la dote della moglie. »

FRUTTIÈRA. Vassojo di majolica o di porcellana, assai cupo, di forma come una navicella o come un panierino, nel quale si mettono le frutte per portarle in tavola.

FUSTO. V. CAVATAPPI SÉMPLICE.

G

GHIÈRA. Cerchietto metallico che cinge, orna e rafforza le due estremità del manico del coltello quando esso manico non è di metallo.

GIARA. « Sorta di vaso di cristallo o di porcellana, senza piede e con due manichi, per uso di bere, specialmente il brodo. — E per La quantità del liquido contenuto in una giara: — « Ho preso due giare di brodo. » (*Rigutini*). — Vedi anche CIÒTOLA e TAZZA.

GIARÉTTA. *Dim.* di *Giara;* Piccola giara. — « Loderei che dietro al latte bevesse un'altra giaretta di tre once di qualche acqua pura o acconcia. » (*Redi*).

GIARETTÍNA. *Sottodim.* di *Giara.* — « Ha preso un par di giarettine di brodo in tutto il giorno. »

GÒTTO. Bicchiere più grande degli ordinarii. — « Si beve certi gotti di vino! » — « Andiamo a beverne un gotto. »

In Firenze si dice più spesso dei bicchieri da birra.

GRÚCCIA. V. CAVATAPPI SÉMPLICE.

GUAZZIÈRA. Vedi CIÒTOLA DA GUAZZI.

I

IL COLTÈLLO CHE AMMAZZÒ FÒRSE. Così per un giuoco di parole (*Forse*, nome d'uomo immaginario e *forse*, particella dubitativa), dicesi un coltello che non taglia.

INCRINARE. « Segnatamente riflessivo, di vaso, più o meno fragile, danneggiato in modo che minacci di più screpolarsi e o non tenga il liquore oramai, o paja non lo poter frappoco tenere. — Non dalla corruzione d'*Inclinarsi*, ma forse dal suono di vaso percosso e che screpoli; come il *Fare crich* (D. 1,32). — « Un vaso di terra, di vetro, s'incrina. — S'incrina anche un cristallo non in forma di vaso. »—

A modo di neutro assoluto: — « Quel colpo l'ha fatto incrinare. »

Anche attivo. — « La botta non l'ha incrinato punto. » — (*Tommaseo*).

Forse l'etimologia di *Incrinare* può, meglio che in *Far crich*, vedersi in *crino*, che rammenta il *Far pelo* dei muri, parendo che sulla superficie de'vasi incrinati stia un crino o un pelo.

INCRINATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Incrinare.* — « Bottiglia incrinata. » — « Questo bicchiere incrinato non lo voglio. »

INCRINATURA. L'incrinarsi d'un vaso, e Il segno dell'essere incrinato. — « L' incrinatura è stata leggiera: si riconosce più al suono che al segno. » — « S'è rotto proprio nella vecchia incrinatura. » — « Non la vedi questa incrinatura? »

INSALATIÈRA. Specie di vassojo, assai fondo, a modo di catinella, per condirvi l'insalata e servirla in tavola.

INTACCARE. Far tacche al taglio del coltello o simile strumento. — « Per tagliare un bastone m'intaccò tutto il coltello. »

INTACCATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Intaccare.* — « La lama è tutta intaccata. »

LAMA (del coltello). È quella sottile piastra di ferro o d'acciajo solida-

mente piantata per il *codolo* (V.) nel manico, larga circa un dito o due e lunga un palmo o così, con la cima, per lo più rotonda, ma talora anche acuminata, a lati paralleli (*taglio* — *costola*). — « Son belli i manichi di questi coltelli, ma le lame non son buone a nulla. » — « Non lo prendere per la lama il coltello. » — « Lama rugginosa — consumata — inglese. »

LAMÀCCIA. *Pegg.* di *Lama;* Lama non buona. — « Lamacce tutte rugginose. — Lamaccia piena di tacche. »

LAMÉTTA. *Dim.* di *Lama;* ma più spesso di temperini che di coltelli.

LAMETTÍNA. *Sottodim.* di *Lama.* — V. Lamétta. — « Mi si è rotta la lamettina più piccola del temperino. «

LAMÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Lama.* — « Lamuccie buone a nulla. » — « Lamuccie deboli. »

LATTIÈRA. Vaso di porcellana o di metallo, generalmente senza coperchio, con bocca un poco larga, nel quale si pone il latte per portarlo in tavola, sia per il the, sia per il caffè e latte.

M

MAJÒLICA. Sorta di terra, simile alla porcellana, che, mescolata con varie altre sostanze, serve a far vasi e piatti che pur si dicono *Majoliche.* — « Majoliche francesi — inglesi. » — « Un bel servizio antico di majolica. » — « Ricca collezione di majoliche antiche. »

MÁNICO. Quella parte per la quale si tiene in mano il coltello nell'adoperarlo, e nella quale è piantato il codolo della lama. Il manico può esser di legno, d'osso, d'argento o d'altro metallo.

MÁNICO. V. Cavatappi sémplice.

MÉSTOLA DA PESCE. V. Tagliapésce.

MOLLÉTTE DA SPÁRAGI. Hanno in piccolo su per giù la stessa forma delle *molle* per il fuoco (V. l'Art. 10°): sono generalmente d'argento o d'argentone, con le estremità delle branche solcate da canaletti orizzontali acciocchè gli sparagi, stretti fra esse, non si schiaccino.

MOLLÉTTE DA ZÙCCHERO. Simili alle precedenti, senonchè sono alquanto più piccole e l'estremità delle branche è generalmente in forma di piccoli cucchiaj fra' quali viene stretto lo zucchero in pezzetti, o terminano a forma di due artigli d'uccello.

MOSTARDIÈRA. Così dicono alcuni il *Vasetto della mostarda.* Voce poco comune, ma ben formata e opportuna.

N

NETTADÈNTI. Lastrettina d'acciajo terminata da una parte in una piccola punta per nettare gli spazj tra dente e dente, e dall'altra in una specie di cucchiajetta arrotata con la quale si toglie il tartaro o altra lordura di su'denti. Così il Fanfani.

Non comune molto nè il nome nè la cosa.

O

OLIÈRA. Lo stesso che Ampollièra (Vedi).

ÓRLO. V. Bicchière. — « Bicchiere rotto nell'orlo — che ha l'orlo arrotato. »

OVAJUOLO. Vasetto della forma di mezz'uovo, o di metallo o di majolica o di legno, col suo piede. Vi si pone l'uovo scaldato nel quale s'inzuppano piccoli pezzetti di pane.

P

PANIERÍNA DA PANE. Specie di piccolo paniere di vimini, di metallo più o meno nobile, a pareti piene, o fatto di filo metallico. Serve a tenervi il pane tagliato a fette per uso dei commensali.

PARÉTI. V. Bicchière. — « Bicchier di pareti molto grosse. »

PESCIAJUOLA. Vassojo bislungo o di porcellana, o d'argento, o d'altro metallo nel quale si mettono i pesci grossi che si portano in tavola.

Per un altro senso di questa voce, V. l'Articolo precedente.

PIATTAJA. V. Piattajo.

PIATTAJO e PIATTAJA. Colui e Colei che vende piatti, segnatamente per le strade e al minuto.

Per un altro senso speciale di *Piattaja.* V. l'Articolo precedente.

PIATTÈLLO. *Dim.* di *Piatto.* Non comune nell'uso familiare fiorentino.

PIATTERELLÍNO. *Sottodim.* di *Piatto.* Più spesso del contenuto. — « Piatterellini di poca sostanza. »

PIATTERÈLLO. *Dim.* di *Piatto*, in senso affine a Vivanda. — « Piatterelli di dolci — di ciliege — di fragole. »

PIATTERÍA. Quantità o Assortimento di piatti di ogni sorta. — « Ricca piatteria di porcellana del Giappone. »

PIATTI. Nome generico di tutti i vasi da mensa, comprendendo i piatti propriamente detti o *tondi*, le scodelle, le zuppiere e simili. — « Vendita di piatti. — Negoziante di piatti. » — « Rifornire di piatti la credenza. » — « Piatti antichi. »

PIATTÍNO. *Dim.* di *Piatto.* — « Il piattino del cacio per la minestra. » — « Piattini per le tazze da caffè. » — Dicesi anzi segnatamente di questi ultimi, anche senz'altra aggiunta. — « Portami un piattino. »

PIATTÍNO DA FRUTTE. È quello più piccolo dei piatti da vivande, ma simile a loro nella forma e negli ornati: più grande e meno cupo dei piattini da caffè. Si mettono in tavola quando vengono le frutte.

PIATTO. Disco di porcellana o d'altra terra cotta, e anche di metallo, più o men largo, più o meno concavo, sopra cui si pongono le vivande.

Piatto dicesi anche La pietanza, che si mette dentro al piatto; onde: — « Minestra, lesso e un altro piatto. » — « Piatto alla casalinga. » — « Ho già magiato tre piatti di carne. »

PIATTÓNE. *Accr.* di *Piatto;* Grande piatto. — « Che bel piattone antico! » — « S'è mangiato un piattone di spinaci. »

PONTICÍNO. V. Reggiposata.

PORCELLANA. Sorta di argilla molto fina, che variamente impastata con altre materie, serve a fare stoviglie o vasi di maggior pregio che quelli di majolica. Così diconsi le stoviglie stesse lavorate e cotte a gran fuoco. — « Le porcellane del Ginori possono gareggiare con tutte le moderne che vengono dall'estero. »

PORCELLANA DEL GIAPPÓNE. Porcellana finissima e ottimamente lavorata, che viene dal Giappone. — « Servizio di porcellana del Giappone. »

PORTADÓLCI. Arnese formato di due o tre piatti o dischi di cristallo, di porcellana, o d'argento, di grandezza decrescente, tenuti paralleli a qualche distanza l'un dall'altro, e tutti infilati girevolmente in un unico fusto verticale che sorge dal centro del maggior piatto, il quale talora serve pure di base.

La scelta che uno voglia fare dei dolci diversi è agevolata dal poter far girare ciascun disco, senza spostare l'intero portadolci.

I piatti possono anche non essere infilati nel fusto, massime se di cristallo o di porcellana o simili, ma far tutto un corpo col fusto medesimo.

PORTASTÉCCHI. Arnese variamente figurato, nella cui superficie sono più forellini per piantarvi altrettanti stecchi, quando questi non si pongono in un piattino o presso ciascun commensale accanto alla posata.

POSATA. Denominazione collettiva dei tre arnesi, coltello, forchetta e cucchiajo, serventi a partire e prendere la parte della vivanda che uno ha davanti a sè in tavola. — « Vendè tutte le posate d'argento. » — « Metti un'altra posata, perchè ci sarà a desinare anche lo zio. »

« Il vocabolo *posata*, quando è detto pluralmente, oltre la significazione comune a tutti i plurali, un'altra ne ha più generale, che comprende anche gli strumenti consimili, d'ordinario più grossi, come il *Forchettone*, il *Trinciante*, il *Cucchiajone*, ecc., coi quali si partono e si prendono dai piatti quelle parti di vivanda da servirne ciascun commensale. » *Nota dell'editore milanese.*

POSATA DI LÉGNO. È generalmente di bossolo e consiste nella forchetta e nel cucchiajo. Serve per condire e rivoltare l'insalata.

POSATÁCCIA. *Pegg.* di *Posata.* — « Posatacce da contadini. »

POSATE D'ARGÈNTO. Quelle che hanno la forchetta, il cucchiajo e il manico del coltello in argento.

POSATÍNA. *Dim.* di *Posata;* Posata piccola. — « Posatina d'argento per il piccino. » — « Ecco la posatina

che mi regalò la mamma quando cominciai a mangiare da me. »

POSATÓNA. *Accr.* di *Posata;* Grande e pesante posata. — « Posatone d'argento ereditate dal nonno e che converrebbe vendere, perchè oramai troppo antiquate, per comprarne delle nuove. »

POSATÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Posata.* — « Posatucce consumate. » — « Gli toccò a vendere quelle quattro posatucce d'argento, unico avanzo della dote della moglie. »

PUNTA (del coltello). L'estremità della lama opposta al codolo, la quale nei coltelli da tavola suol essere rotonda, ma è talora anche acuminata, specialmente nei Trincianti. — « Mangiava il dolce con la punta del coltello. » — « Non lo prendere per la punta; prendilo per il manico. »

PUNTE. V. Forchétta.

R

REGGIPOSATA. Piccolo arnese di metallo o anche di cristallo, che serve a tener sollevata l'estremità anteriore della posata, specialmente del coltello, affinchè da questa, intrisa di vivanda, non venga macchiata la tovaglia.

Il Carena notava *Ponticino, Rocchettino, Cavalletto;* ma io non so se siano dell'uso.

RÉBBII. V. Forchétta.

RÓCCA. Così chiamano alcuni i bicchieri da Sciampagna, per la loro forma, che in qualche modo rende figura di una rócca da filare.

ROCCHETTÍNO. V. Reggiposata.

ROMAJUOLO. Specie di cucchiajone da tavola, di metallo, emisferico, appunto come un romajuolo da cucina, ma più piccolo e con manico non uncinato, il quale può essere della materia medesima della parte emisferica, e anche di legno. Serve sulla mensa a prendere dalla zuppiera la minestra.

S

SALIÈRA. Vasetto di varia forma e di varia materia, ma specialmente di cristallo, poco cupo, a larga bocca, tondo o ovale, da tenervi il sale per uso della tavola.

SALIERÉTTA. V. Salierína.

SALIERÍNA. « *Dim. vezz.* di *Salièra.* Aureo *Salinum. Ina* è vezzeggiativo; *Salieretta*, semplice diminutivo, e potrebb'essere anche ordinaria di materia e di forma. *Salieruccia* denoterebbe ancora più povertà e piccolezza. Converrebbe meglio *Salierina*, laddove Orazio:

« Vivitur parvo bene cui paternum
Splendet in mensa tenui salinum, »

e intende famiglia di condizione modesta, ma che conserva qualcosetta d'argento, memòria de'cari suoi preziosa. » (*Tommaseo*).

SALIERÚCCIA. V. Salierína.

SALSIÈRA. Vasetto di majolica o anche di cristallo o d'altro, per lo più di forma bislunga o a navicella, con maniglia ricurva e ferma, a uso di tenervi di quelle salse che si servono separate, come savore, senapa, acciugata e simili.

SALVIÉTTA. Lo stesso che *Tovagliuolo* (V.). Usa in molte parti d'Italia, ma pe'Fiorentini suonerebbe affettato.

SALVIETTÍNA. *Dim.* di *Salvietta.* V. Salviétta.

SBICCHIERARE. *Intr.* Lo dicono i vinai per Vendere il vino a bicchieri. — « Barile con quella bottega s'è arricchito: compra tutto vino eccellente, e benchè lo paghi caro, sbicchierando come fa, ci guadagna il doppio. »

SCALCARE. *Att.* Fare in pezzi, secondo l'arte che ciò insegna, gli animali cotti che si portano in tavola. — « Scalcare bene un pollo non è da tutti. »

Anche assoluto. — « Scalchi lei: io non ci son buono. » — « A scalcare tocca a te. »

SCALCATÓRE. Chi scalca. — « Lui sì che è un buono scalcatore. »

SCALCATRICE. Colei che scalca. — « Mia moglie è una scalcatrice perfetta di polli e di lepri. »

SCALCHERÍA. L'arte e l'uffizio dello Scalco. — Voce oramai fuor d'uso.

SCALCO. Colui che nelle mense signorili ha l'uffizio di scalcare le vivande messe in tavola.

Dicesi anche per *Scalcatore.* — un gran bravo scalco l'amico Pinella. »

SCALDAPIATTI. V. SCALDAVIVANDE.

SCALDAVIVANDE. Arnese di metallo che si sottopone ai vassoj delle pietanze che sono in tavola, per conservarne il calore mediante acqua calda.

Sono come due piatti paralleli, tenuti a qualche distanza l'un dall'altro da una fascia metallica, e l'intervallo si riempie d'acqua bollente, fattavi passare da uno sportellino strettamente mastiettato.

Dicesi anche, e più comunemente, *Scaldapiatti*.

SCHIACCIANÓCI. Strumento di ferro o d'argento o d'altro metallo, che serve a rompere il guscio delle noci, delle mandorle e simili. Dicesi anche semplicemente *Schiaccino*.

SCHIACCÍNO. V. SCHIACCIANÓCI.

SCIACQUABÓCCHE. Porcheria che usasi ancora in qualche casa di grandi signori. Gli *Sciacquabocche* sono generalmente di vetro o di cristallo variamente colorato, e consistono in una specie di tazza o ciotola entro la quale è un bicchierino senza piede che si riempie di acqua tiepida acconcia con limone o altro odore e si reca davanti a'convitati perchè, sciacquatasi bene la bocca, sputino il liquido nella tazza . . . Insomma una vera porcheria, e delle più stomacose. Talora aggiungono all'acqua tiepida una fettina di limone per ripulirsi le dita e le unghie. Ohibò!

C'è alle volte chi, ignaro di queste sudicerie, credendo che nello sciacquabocche ci sia qualche liquore sopraffino, si beve quell'acqua calda... che gli fa l'effetto d'un vomitatorio.

SCODÈLLA. Piatto più fondo degli ordinarii, che serve per lo più a mettervi dentro la minestra.

Dicesi anche per La minestra contenuta nella scodella. — « Ti piace questa minestra? — Tanto. — Ne mangerò un'altra scodella. » — « Se ne mangia sempre un par di scodelle. »

SCODELLÁCCIA. *Pegg.* di *Scodella;* del solo contenente, non del contenuto. — « Scodellaccia incrinata. »

SCODELLARE. *Attivo* e *neutro*. Mettere la minestra o altra vivanda nelle scodelle. — « Scodella la minestra. » — « Ora scodello. » — « Chi scodella oggi? »

SCODELLATA. Tanta quantità di vivanda quanta ne sta in una scodella. — « Ho mangiato due scodellate di minestra. » — « Dettero a ogni povero una bella scodellata di fagiuoli conditi. »

SCODELLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Scodellare*.

« Mandandovi una mensa apparecchiata
. . . .
Colla minestra bell' e scodellata. »

Fagiuoli.

SCODELLÉTTA. *Dim.* di *Scodella.* — « Una scodelletta di farinata. »

SCODELLÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Scodella.* — « Venneli innanzi piccola scodellina di salsa. » (*Sacchetti*).

SCODELLÍNO, *Dim.* e *vezz.* di *Scodella;* Scodella più piccola della *Scodellina*, Ha però sensi speciali che *Scodellina* non ha.

SCODELLÓNA. *Accr.* di *Scodella;* men comune in Toscana di *Scodellone*.

SCODELLÓNE. *Accr.* di *Scodella;* Grande scodella. — « Che Scodelloni! » — « Ti sei mangiato quello scodellone di minestra, e ne vuoi ancora un altro? »

SCODELLÚCCIA. *Dim.* e un po' *dispr.* di *Scodella;* detto e della materia, e della capacità e della roba contenutavi. — « Una scodelluccia di brodo. »

SCOPPIARE. Nel linguaggio comune, e parlando di bicchieri o d'altri vasi di cristallo, Screpolarsi o anche Fendersi, quando in essi venga rapidamente accresciuto di molto il calore, o coll'infondervi liquido bollente, o coll'accostarli di troppo al fuoco.

Codeste rotture accadono più frequentemente in que'cristalli che immediatamente dopo la loro fabbricazione non furono fatti gradatamente passare nella *Camera della tempera*, cioè in quel lungo spazio che soprastà alla fornace nelle vetraje, nel quale il calore che all'un dei capi è grandissimo, va a poco a poco scemando verso la bocca.

SERVITO. Si dice a tutti insieme i piatti, scodelle, e altri vasi piccoli e grandi. o di porcellana o d'altro, che possono occorrere a un pranzo. — « Mi regalò per le nozze un servito di porcellana del Giappone. »

Dicesi anche *Servizio*. — « Servizio di bicchieri di Murano. »

SERVITÓRE DI LÉGNO. V. SÈRVO MUTO.

SERVÍZIO. Lo stesso che SERVITO (V.)

SÈRVO MUTO, SERVITÓRE DI LÉGNO. Piccolo scaffale, o tavolino a due o più palchi, collocato sul pavimento, presso gli angoli della tavola, a comodo dei commensali, per cambiarsi da sè i piatti, prendervi pa-

ne o altro, quando per questo ufficio non s'abbian servitori, o non si vogliano presenti.

Poco comune oramai e i nomi e la cosa.

SOTTOCÒPPA. Specie di vassojo sopra il quale si portano i bicchieri dando da bere.

Diconsi così anche, ma non nell'uso familiare, quei *Vassoini* o *Tondini* che si mettono sotto le boccie e i bicchieri sulla tavola perchè il vino non macchi la tovaglia.

STÉCCHI. Sottili fuscelletti di legno lunghi mezzo sommesso, aguzzi ai due capi, e servono a stuzzicarsi i denti, cioè cavarsi i minuzzoli del cibo rimasto tra'denti, o nelle cavità di essi.

Diconsi pure *Stecchini* e compiutamente *Stecchi* o *Stecchini da denti*, o tutt'una parola *Stuzzicadenti*. — « Gli stecchini si comprano a mazzi. » — « Gli stuzzicadenti gli fanno ora anche di penna d'oca. » — « Ci sono dei temperinetti ne'quali c'è lo stuzzicadenti, ossia una lamettina sottile acuminata di osso a questo intento. » — « Talora lo stuzzicadenti è una lamettina come la sopradescritta con proprio manico nel quale rinchiuchiuderla. »

STECCHÍNI. V. STÉCCHI.

STURABOTTÍGLIE. « Potrebbe chiamarsi e intenderebbesi chiaro, e avrebbe forma più italiana di *Cavaturaccioli* che non dice espressamente la cosa, quel che gli Italiani dicono *Tirabuscion*, e i Toscani *Tirabusciò*, sciupando ancora peggio. Oltre alla corruzione, è a notare che *Tirare* in italiano non significa *Cavare* e che *Bouchon* da *Bocca* è troppo generico. » (*Tommaseo*).

STUZZICADÈNTI. V. STÉCCHI.

T

TACCHE. Diconsi *Tacche* que' mancamenti che sono talvolta nel taglio del coltello o simile strumento. — « Coltello tutto tacche. » — « Bada di non mi ci far delle tacche. »

TÁGLIA CÓME CUCE. Di coltello non atto a tagliare; intendendo che come non è buono a cucire, così non è buono a tagliare.

TÁGLIA QUÉL CHE VÉDE. Di coltello non atto a tagliare; intendendo che non taglia, così come non vede.

TAGLIAPÉSCE o MÉSTOLA DA PÉSCE. Specie di coltello, per lo più d'argento, a lama corta, larghissima, alquanto concava, a uso di trinciare il grosso pesce.

TÁGLIO. Il lato assottigliato e tagliente della lama del coltello. — « Coltello a due tagli. » — « Non lo toccare dalla parte del taglio. »

TAPPO. Pezzo di vetro variamente lavorato che serve a chiudere le bocce. Vedi questa voce anche nell'Art. 7° insieme con le sue affini TURO e TURÁCCIOLO.

TAPPO SMERIGLIATO. È quel turacciolo di cristallo, che a forza di fregarlo collo smeriglio dentro la bocca stessa del vaso, pur di cristallo, vi combacia esattissimamente.

Il tappo smerigliato s'adopra nei vasi destinati a contenere liquori spiritosi, o altre materie gelose, liquide, solide, o polverizzate, specialmente se i vasi si abbiano a sturare frequentemente.

S'adopra anche nelle boccie dell'acqua che si pongono sulla mensa, non perchè in esse sia necessaria una otturazione così esatta, ma perchè la uniformità e la pulitezza lo vogliono di cristallo, e sarebbe troppo imperfetto se non fosse smerigliato.

TAZZA. Sorta di chicchera, ma più bassa e con la bocca più larga del fondo, mentre la Chicchera può avere la bocca di dimensioni eguali al fondo. Serve più specialmente per il caffè, per il thè. — « Vale anche Quella quantità di liquido che sta in una tazza. » — « Si beve le sue tre tazze di caffè al giorno. »

È anche una specie di *Ciotola* ma con manichi laterali, con piede o senza, per uso di bere il brodo, e dicesi quindi anche *Tazza da brodo*. Vedi CIÒTOLA e GIARA.

TAZZA DA BRÒDO. Vedi TAZZA.

TAZZA DA SCIAMPAGNA. Vedi BICCHIERINO DA SCIAMPAGNA.

TAZZÁCCIA. *Pegg.* di *Tazza;* e del contenente e del contenuto. — « A que' poveri collegiali i giorni di vigilia non danno che una tazzaccia di caffè, chiamato *puro* per derisione. » — « Tazzaccia grossolana. »

TAZZÉTTA. *Dim.* di *Tazza;* men piccola della *Tazzina*. — « Una tazzetta d'argento niellata. » — « Una tazzetta di brodo — di caffè. »

TAZZIÈRA. « Specie di cassetta aperta e con manico, scompartita da diversi regoli situati a traverso, dove nei Conventi mettono i piatti che hanno servito alla mensa dei Religiosi, quando sparecchiano. » (*Meini*).

TAZZÍNA. *Dim.* di *Tazza;* Più piccola della *Tazzetta*. — « Una tazzina di caffè. »

TAZZÓNA. *Accr.* di *Tazza.* Vedi TAZZÓNE, che è oggi men comune. — « Manda giù certe tazzone di caffè! »

TAZZÓNE. *Accr.* di *Tazza.* Più grande della *Tazzona*. — « Bevve tutto in un sorso quel grandissimo tazzone di vino. » (*Firenzuola*).

TAZZÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Tazza.* — « Tazzuccie di poco valore. »

TEJÈRA. Vedi TETTIÈRA.

TETTIÈRA o TEJÈRA. Voce barbara fin che si vuole, ma dell'uso, a indicare quel vaso di porcellana, d'argento o d'altro metallo, nel quale si prepara il the. Più gentile e più comune *Tejera.*

TÓNDI, TONDÍNI. Quei minori piatti, pochissimo concavi, che ciascun commensale tiene davanti a sè per mangiarvi sopra.

« In un tondino una porzion ne messe. »
Fagiuoli.

Piatti, è più generico, e comprende anche le scodelle, i vassoj e simili. In Firenze però non è molto comune, in questo senso, e si dicono *Tondini* più specialmente que' piccoli vassoini rotondi, di varie materie, sui quali si tengono bicchieri e bocce per impedir che la tovaglia si macchi col vino. *Sottocoppe* sarebbe voce troppo nobile per il linguaggio familiare. V. SOTTOCÒPPA.

TONDÍNI. V. TÓNDI.

TOVÁGLIA. Panno lino bianco, per lo più a opera, che si stende sopra la tavola da desinare. — « Metti la tovaglia — stendila. » — « Una tovaglia e dodici tovagliuoli di Fiandra. »

TOVAGLIÁCCIA. *Pegg.* di *Tovaglia.* — « Tovagliaccia tutta buchi e macchie di vino. »

TOVAGLIÉTTA. *Dim.* di *Tovaglia.* — « Una tovaglietta per la credenza. »

TOVAGLÍNA. *Dim.* di *Tovaglia ;* più piccola della *Tovaglietta.* — « Tovaglina per il the — per la credenza. »

TOVAGLIOLÁCCIO. *Pegg.* di *Tovagliuolo.* — « Tovagliolaccio di canapa. »

TOVAGLIOLÍNO. *Dim.* di *Tovagliuolo.* Fu già usato, e in qualche luogo si usa ancora, per il positivo. — « Tovagliolini per la colazione. » — « A Firenze nei caffè portano un tovagliolino, che sarà un palmo quadrato, o poco più, a coloro che prendono il caffè e latte. »

« Nell'affettare il pan tagliossi un dito,
Sicch'egli insanguinò il tovagliolino. »
Lippi.

TOVAGLIOLÚCCIO. *Dim.* e *dispr.* di *Tovagliuolo.* — « In quella trattoria danno certi tovagliolucci che pajono fazzoletti da naso. »

TOVAGLIÓNA. *Accr.* di *Tovaglia.* — « Chi sa che tovaglione ci vogliono per il refettorio de'collegiali! »

TOVAGLIÓNE. *Accr.* di *Tovaglia;* più grande della *Tovagliona.* — « Un tovaglione che coprirebbe una casa. »

TOVAGLIÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Tovaglia.* — « Tovagliuccia che ragna. » — « Per quella tavolona, una tovagliuccia così? »

TOVAGLIUOLO. Quel panno lino, generalmente a opera, che seduti a mensa teniamo sui ginocchi, sia per non essere insudiciati da roba che nel mangiare cadesse, sia per nettarci le dita e le labbra. — « Apparecchiava la tavola, piegava i tovagliuoli, lavava i bicchieri... » (*Segneri*).

TRINCIANTE. V. COLTÈLLO DA TRINCIARE.

TRINCIARE. Tagliar la vivanda che è in tavola, dividendola in pezzi o in fette, da servirne i commensali.

Non tanto comune, bastando il verbo *Tagliare* o *Scalcare,* secondo i casi.

TURÁCCIOLO e famiglia. Vedi l'Articolo 7°.

TURO. Vedi nell'Articolo 7°.

V

VASELLAME. La quantità e l'assortimento di piatti di varia grandezza, forma e materia che occorrono in un pranzo.

Il vasellame d'argento dicesi pure collettivamente GLI ARGENTI, e anche ARGENTERÌA, comprendendovisi pure le posate.

Vasellame così assoluto non è mol-

to comune nell' uso familiare. — « Vasellame d'argento — di porcellana. » Più comune *Servizio*.

VASÉTTO DÉLLA MOSTARDA. Piccolo recipiente di terra cotta munito di coperchio per tenervi la mostarda a uso della tavola. Il Coperchio ha in un lato dell'orlo che combacia col vasetto un'apertura per la quale esce fuori il manico d'un cucchiaino, a volte anch'esso di terra cotta, per uso di prender la mostarda.

VASSOÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Vassojo;* più piccolo del *Vassojetto*. — « Vassoino d'argento cesellato. » — « Vassoino per il cacio grattato. »

Diconsi *Vassoini*, massime se di metallo, anche quei *Tondini* (V.) da mettersi sotto le boccie e i bicchieri.

VASSOJATA. Quanta roba sta in un vassojo. — « Portarono una vassojata di pesci fritti — di dolci. » — « Tre vassojate di sorbetti e di pezzi duri. »

VASSOJÉTTO. *Dim.* di *Vassojo;* men piccolo del VASSOINO.

« Vassojetti miniati,
Corbelletti inargentati,
Per le man di monachine
Calmi un'altra a roselline. »

Magalotti.

VASSÓJO. Dicesi ciascuno di que'piatti, più grandi e più fondi degli ordinarii, ne'quali si portano in tavola le vivande, e anco vi si scalcano. — « Mangiarono un vassojo pieno di maccheroni — di frutte — di dolci. »

Dicesi *Vassojo* anche una specie di piatto d'argento, o d'altro metallo, o anche di latta colorita o dipinta e inverniciata, di forma tonda, ovale o quadrangolare, a bassissime sponde: serve a trasportare un certo numero di bicchieri o di tazze da caffè. — « Un bricco da caffè col suo vassojo di argento. »

Z

ZUCCHERIÈRA. Vaso cupo, di porcellana, d'argento, o d'altra materia, e di varie forme, nel quale si mette lo zucchero da portare in tavola.

ZUPPIÈRA. Vaso molto fondo e panciuto, di forma ora tonda, ora ovale, per lo più con piede e con coperchio. Serve a porre in tavola la zuppa, o altra minestra, che poi si mette nelle scodelle. Può essere di terra cotta e anche di metallo. — « Una zuppiera per quattro — per dieci persone. »

ZUPPIERÁCCIA. *Pegg.* di *Zuppiera*. — « Zuppieraccia di stagno piena di fitte. » — « Quella zuppieraccia sbocconcellata buttatela via. »

ZUPPIERÉTTA. *Dim.* di *Zuppiera*. — « Vorrei una zuppieretta nè tanto piccola nè tanto grande. » — « Una zuppieretta di forma svelta e elegante. »

ZUPPIERÍNA. *Dim.* di *Zuppiera*. — « Una bella zuppierina di porcellana dipinta a fiori e uccellini. » — « Oggi che siamo soli a tavola basterà la zuppierina di tutti i giorni. »

ZUPPIERÓNA. *Accr.* di *Zuppiera;* men grande dello *Zuppierone*. — « Una zuppierona d'argento cesellato. »

ZUPPIERÓNE. *Accr.* di *Zuppiera;* più grande della *Zuppierona*. — « Quello zuppierone pieno di minestra basta a malapena per tutti. »

ZUPPIERÚCCIA. *Dim.* e *Dispr.* di *Zuppiera*. — « È possibile che quella zuppieruccia di minestra basti per tutti? » — « Quando c'è gente a tavola quella zuppieruccia lì non l'adoperare. »

CAPO QUARTO

DELL'ABITARE

ARTICOLO XIII.

DEL FORNO, DELLO STANZONE DEL BUCATO E DEL FARE IL BUCATO.

Indice Metodico.

Forno
Fornáccio
Bocca
Abboccatura
Abboccatojo
Chiusíno
Lastrone
Volta
Cielo
Piano
Primo infornato
Último infornato
Scaldare il forno
Tirabrace
Rèscio
Braciajo (1)
Spazzatojo
Spazzaforno
Spazzándolo
Pozzetta
Forno alto
—— allegro
—— basso
Bronza
Pala
Palíno
Infornare
Infornato
Infornata
Infornatore
Sfornare
Sfornato
Rinfornare
Fornata

(1) Per la famiglia di questa voce Vedi l'Articolo 10°.

In forno
Fornajo
Fornaja
Fornaíno
Fornaína
Fornajúccio
Fornajáccio
—
Stanza *o* Stanzone del bucato
Panni súdici
Bucato
Bucatíno
Bucatúccio
Dare un bucato, due o più bucati
Di bucato
Bucatajo
Bucataja
Lavandajo
Lavandaja
Lavandaja di colore
Lavandería
Imbucatare
Imbucatato
Nota } del bucato
Lista }
Appuntare } il bucato
Scrívere }
Segnare }
Appuntato
Appuntatura
Spuntarsi
Mazzo
Mazzetto
Dare } il bucato
Riportare }
Riscontrare }

Fare il riscontro del bucato
—
Caldaja (1)
Fornello
Ammollare } i panni
Mettere in molle }
Smollare }
Conca
Bocciuolo
Concata
Fare la concata
Inconcare
Inconcato
Inconcatura
Rinconcare
Sconcare
Mastello
Bollire il bucato
Padella
Romajuolo
Ranno
Ranno vérgine
Rannata
Dare i pajuoli
Conchíno } V. l'Articolo 10°
Rannière }
Colatojo }
Rannajuolo }
Cenerácciolo
Cenerata
Cenerone
Ceneràccio
Lavare il bucato

(1) Per la famiglia di questa voce, Vedi l'Articolo 11°.

Lavábile
Lavatore
Lavatora
Trògolo
Lavatojo
Sapone (1)
Brusca
Cassetta
Risciacquare (2)
Strizzare

(1) Vedi per la famiglia di questa voce l'Articolo 4°.
(2) Vedi per la famiglia di questa voce l'Artic. 10°.

Strizzato
Strizzata
Strizzatína
Tòrcere
Tèndere
Teso
Distèndere
Disteso
Stèndere
Steso
Imbiancare
Imbiancato
Imbiancatura
Imbiancatore
Imbiancatora

—
Curare
— a mezza cura
Curato
Curatura
Cura
Curandajo
Curandaja
—
Stanza da stirare
Stirare (1).

(1) Per queste voci e per tutto ciò che si riferisce allo stirare, Vedi l'Articolo 2°.

DELL'ABITARE

A

ABBOCCATÓJO. Così chiamasi l'apertura o la bocca del forno. — « Mettilo in forno, e chiudi bene l'abboccatojo. » — Dicesi anche *Abboccatura;* ma il più comune però è *Bocca.*

ABBOCCATURA. V. ABBOCCATÓJO. — Diconsi *Abboccature* i pani poco cotti, perchè messi sulla bocca del forno.

AMMOLLARE. V. MÉTTERE IN MÒLLE.

APPUNTARE IL BUCATO. Prenderne gli appunti, cioè Scrivere la nota dei singoli panni, ovvero dei mazzi, che si danno alla lavandaja.

Vale anche Per mezzo di punti cucire insieme presso gli orli i varii capi chè si danno alla lavandaja — « I fazzoletti di colore appuntali a tre per tre; gli asciugamani a due per due. » — « Se non gli appunti bene que' capi di biancheria, la lavandaja te li perde. »

APPUNTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Appuntare.* — Nel primo senso: — « Queste tovaglie non erano appuntate nella lista. » — Nel secondo senso: — « Le calze non erano appuntate, e ora ci vuole un pezzo a riappajarle tutte. »

APPUNTATURA. L'atto e l'effetto dell'Appuntare nel secondo senso. — « Le appuntature dei panni bisogna farle forti; se no si spuntano facilmente nel lavarli. »

B

BÓCCA. Lo stesso, ma più comune in Firenze, di ABBOCCATÓJO e di ABBOCCATURA (V.).

BOCCIUOLO. Pezzo di canna, piantato nel foro che è presso il fondo del Mastello o della Conca e per il quale esce il ranno quando si sturi. A tenerlo chiuso basta un cavicchio di legno che entra a forza in esso ed è reso più aderente alle sue pareti per mezzo di un pezzetto di cencio. — « Il bocciuolo è intasato, e il ranno non può venir fuori. »

BOLLIRE IL BUCATO. Versare sui panni sudici, già preparati nella conca, l'acqua bollente con cenere, acciocchè si formi il ranno e porti via ogni sudiciume.

BRACIAJO. Specie di cassetta di rame o di ferro nella quale sogliono i fornaj riporre e spengere la brace tolta dal forno.

Vedi per questa voce e per la famiglia di *Brace* l'Art. 10°.

BRÓNZA. Quel calore troppo vivo che, dopo scaldato il forno, si lascia un po' passare, prima di mettervi il pane, che altrimenti abbronzerebbe. — « Aspetta che passi la bronza, se no la torta ti si brucia tutta di fuori, e non cuoce nell'interno. »

BRUSCA. Grossa spazzola simile a quella

da cavalli con la quale le lavandaje stropicciano in alcuni paesi la biancheria.

BUCATAJA. V. BUCATAJO.

BUCATAJO e BUCATAJA. Si dice Colui e Colei che fanno i bucati per mercede, andando per le case a prender la roba sudicia, e riportandocela pulita.

Più comune *Lavandajo* e *Lavandaja*, ma anche i primi sono dell'uso. — Notisi però che il *Lavandajo*, e più specialmente la *Lavandaja*, possono lavare i panni semplicemente con acqua e sapone senza metterli in bucato. Quel della *Bucataja* e del *Bucatajo* è quindi un mestiere più in grande come quello che richiede maggiori cure e maggior numero d'attrezzi.

BUCATÍNO. *Dim.* quasi *vezz.* di *Bucato.* — « Il bucatino della bambina. » — « Ella ha teso il suo bucatino dove io soglio tendere il mio. » *(Gelli).*

BUCATO. È tutta quanta l'operazione che si fa per nettare o, come dicesi, *Imbiancare* i panni di lino o di canapa sudici, che prima si mettono nella conca, ricoprendoli generalmente di un pezzo di tessuto rado di canapa con uno strato di cenere, versandovi sopra acqua bollente, la quale poi diventa *ranno;* e dopo si lavano al *lavatojo* col sapone, si risciacquano bene, e si mettono ad asciugare, il che si dice *Distendere il bucato*, o *Tenderlo* o *Stenderlo.* A Siena invece di *Bucato* dicono la *Bucata*, e così anche in altre parti d'Italia, ma non imitabilmente.

BUCATÚCCIO. *Dimin.* di *Bucato.* — « Fanno in casa da sè il loro bucatuccio tutte le settimane. »

C

CALDAJA. La Caldaja da bucato è un ampio vaso di rame o di ferro, collocato, e talora fermato con stabile ingessatura, nel fornello, in cui si fa bollir l'acqua per fare il ranno, e si fa ribollire il ranno stesso per riversarlo sul ceneracciolo.

Per la famiglia di questa voce V. l'Articolo 11°.

CASSÉTTA. È appunto una specie di cassa di legno a tre sponde, consimile a quella della spazzatura, ma più grande, nella quale, con entro un po' di paglia, si inginocchia la Lavandaja per non bagnarsi le gambe e la gonnella, quando non lava al Lavatojo, ma alla sponda di fiume, di torrente, di gora, di rigagnolo, o simili.

CENERÁCCIO. V. CENERÓNE.

ÇENERÁCCIOLO. Grosso panno di canapa, con cui si ricopre la bocca della Conca o del Mastello, e sul quale si versa la cenerata. — Dicesi anche la Cenerata stessa.

Sul *Ceneracciolo* talora non si versa la cenerata, ma la sola acqua bollente che filtra attraverso la cenere disposta su di esso.

CENERATA. Acqua e cenere bollite insieme che si versano sui panni nella Conca o nel Mastello.

Dicesi *Cenerata* anche la cenere che resta sul *Ceneracciolo,* ma più spesso *Cenerone* o *Ceneraccio.*

CENERÓNE O CENERÁCCIO. La cenere sfruttata che ha servito al bucato, e non contiene più alcali. — « Il cenerone fa bene agli ulivi e ad altre piante. » — « Il ceneracciolo lo buttano ne' campi per ingrasso. »

CHIUSÍNO DÉL FÓRNO. Chiamano i fornaj quella Pietra o quella Lastra di metallo con la quale chiudono la bocca del forno. — « Mettici il chiusino. » — « Levalo. » — Lo dicono anche LASTRÓNE.

CIÈLO O VÒLTA. La parte superiore del forno, opposta al Piano, fatta a volta.

COLATÓJO. V. l'Articolo 11°.

CÓNCA. Vaso di terra cotta, molto grosso di pareti, più largo al fondo che alla bocca, di assai capacità, che suole usarsi per fare i bucati.

CONCATA. Tanti panni quanti n'entra nella conca. — « Guardi che concata. » — « Ci vuole un par di giorni a lavare quella concata di bucato. »

CONCHÍNO. V. l'Articolo 11°.

CURA. L'Azione del Curare; e fu usato anche per il Luogo dove si curano i pannilini; quindi *Le cure* divenne nome proprio di alcuni paesetti presso le città.

CURANDAJA. V. CURANDAJO.

CURANDAJO E CURANDAJA. Colui e Colei che per mestiere cura la tela greggia.

CURARE. Parlandosi di tela greggia, vale Imbiancarla con spesse lavature e coll'azione alternata della rugiada e del sole, ajutata qualche volta da un po' di calce.

CURARE A MÈZZA CURA. Imbianchire tela, refe, o altro, quasi per metà, cioè non interamente, contentandosi di minore bianchezza, per avere una durata maggiore.

CURATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Curare.* — « Accia cruda o cotta, o rozza o curata, o in gomitoli o in matasse. » (*Redi*).

CURATURA. Imbiancatura de' panni o filati. — « La curatura è riescita perfetta. » — « Tre lire per la curatura di tutta quella tela? Mi par poco. »

D

DARE IL BUCATO. Consegnare alla lavandaja i panni da imbucatarsi.

DARE I PAJUOLI. Lo dicono le lavandaje del versare a pajuoli il ranno o l'acqua calda sui panni disposti nella conca. — « Prima si danno tre o quattro pajuoli d'acqua tiepida, e poi bollente. »

DARE UN BUCATO, DUE, PIÙ BUCATI. Dicesi del mettere in bucato una, due o più volte un medesimo capo di biancheria. — « Per far andar via quelle macchie dall' asciugamano, bisogna dargli un par di bucati. »

DI BUCATO. Aggiunto di panno non più adoperato dopo l'ultimo bucato. — « Lenzuola di bucato. » — « I tovagliuoli non son di bucato, ma pulitissimi. »

DISTÈNDERE. Detto del bucato, lo stesso, ma men comune, di *Stendere* o *Tendere*. È però da notarsi che i primi due verbi sono più proprii quando il bucato, piuttosto che su funi, si sciorina in terra o sopra le siepi.

DISTÉSO. *Part. pass.* e *agg.* da *Distendere.* — « Panni distesi al sole. »

F

FARE IL RISCÓNTRO DÉL BUCATO. V. RISCONTRARE IL BUCATO.

FAR LA CONCATA. Mettere nella conca i panni da imbucatare per versarvi sopra il ranno. — « Fa' la concata prima d'andare a letto: i pajuoli glieli darai domattina. »

FORNÁCCIO. *Pegg.* di *Forno,* più specialmente nel significato di Bottega ove si vende pane non buono. — « Non ti servir più a quel fornaccio. »

FORNAÍNA. *Vezz.* di *Fornaja.* — « La bella fornaina che fa cuocere il pane e i suoi avventori. »

FORNAÍNO. *Vezz.* di *Fornajo.* Dicesi di Fornajo piccolo o in piccolo, cioè piccolo lui o il suo commercio. — Sull'analogia di *Vinaino.* Vedi l'Articolo 7°.

FORNAJA. *Femm.* di *Fornajo.* — « Il Bracciolini scrisse molti sonetti in lode di una bella fornaja pistojese. »

FORNAJÁCCIO. *Pegg.* di *Fornajo.* — « Un fornajaccio che ruba sempre sul peso. »

FORNAJO. Colui che per suo mestiere fa il pane e lo cuoce per venderlo. — « S' è messo a fare il fornajo. » — « Sposò un fornajo. »

Vale anche la Bottega, come nel proverbio: Chi compra pane al fornajo, legna legate e vino al minuto, non fa le spese a sè ma ad altri.

FORNAJÚCCIO. *Dim. atten.* di *Fornajo;* e della persona e del negozio. — « Il *Fornaretto* storico, la cui memoria è onore alla Repubblica di Venezia ed è forca negli occhi ai teneri del patibolo, toscanamente direbbesi *Fornajuccio.* » *(Tommaseo)*

FORNATA. Tanto pane quanto può cuocersene in una volta nel forno. — « Fornata andata a male, perchè il forno era poco caldo. » — « Una gran fornata di pane. » — « Quel fornajo fa tre o quattro fornate di pane al giorno. »

FORNÈLLO. Opera in muratura adatta a farvi fuoco sotto la caldaja del bucato.

FÓRNO. Luogo murato a mattoni, di forma generalmente rotonda, fatto a volta e con copertura semiovale o quadra detta *Bocca,* per uso di cuocervi il pane od altro.

È anche la Bottega ove si vende il pane. — « Mi servo al forno che è qui sulla cantonata. »

FÓRNO ALLÉGRO e FÓRNO ALTO. Così dicesi il forno quando è troppo caldo; e per contrario *Forno basso,* quando è poco caldo.

FÓRNO ALTO. V. FÓRNO ALLÉGRO.

FÓRNO BASSO. V. FÓRNO ALLÉGRO.

I

IMBIANCARE. *Att.* Nettare, Pulire i panni mettendoli in bucato. — « La mia lavandaja imbianca male i panni. » — « Guarda d'imbiancar bene le federe. » — « Un proverbio, caro alle lavandaje che strusciano i panni per lavarli presto, dice: Se t'imbianco, gli è onor mio; se ti rompo non t'ho fatt'io. »

Anche assoluto: « In questi paesi imbiancano male. » — « Non sanno imbiancare. »

IMBIANCATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Imbiancare.* — « Polsini imbiancati male. »

IMBIANCATÓRA. *Femm.* di IMBIANCATÓRE (V.).

IMBIANCATÓRE. Chi imbianca tele di lino, curandole e lavandole. — *Curandajo* dice mestiere più in grande.

IMBIANCATURA. Il lavare e far divenir bianchi i panni lini.

« Ho poi degli altri impicci senza fine:
Spese di vitto e più l' imbiancatura
De' panni, e più 'l beccar delle galline. »

Saccenti.

IMBUCATARE. *Att.* Imbiancare o Toglier via il sudiciume da' panni per mezzo del bucato. — « I pannilini che non hanno servito immediatamente all'infetto, per tre giorni si gettino nel ranno, poi s'imbucatino, lavandoli nell'acqua corrente. » (*Rondinelli*) — « Ordinò.... che li panni delle monache s'imbucatassero da loro medesime. » (*Idem*).

IMBUCATATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Imbucatare.* — « Avviene a' lavatori e alle lavatrici de' pannilini imbucatati. » (*Andreini*).

INCONCARE. Si dice del Mettere i panni sudici nella conca dove si fa il bucato; ed usasi assolutamente a modo di intransitivo, come per esempio: — « Oggi ci ho da inconcare. » ed anche come transitivo, « Oggi debbo inconcare i panni. »

INCONCATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inconcare.* — « Panni inconcati alla peggio. »

INCONCATURA. Operazione dell'inconcare. — « L'inconcatura de' panni dev'essere fatta in modo che il ranno possa penetrare in tutti e soffermarcisi alquanto. » — « L'inconcatura suol farla la lavandaja più vecchia. »

INFORNARE. Mettere in forno il pane da cuocersi o altro. Attivo e neutro. — « A momenti inforno. » — « Infornò il pane non ancora ben lievitato. »

INFORNATA. Tanto pane o altra materia quanta se ne può in una volta cuocere nel forno. — « Un'infornata di pane; e poi due di paste dolci. »

INFORNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Infornare.* — « Pane infornato a forno allegro. »

Anche assoluto. — « Appena infornato, non si può sfornare sull'atto. » (*Meini*).

INFORNATÓRE. Quel lavorante che inforna il pane. — « Era infornatore col tale di tale, e ora ha messo su un forno da sè. »

IN FÓRNO. Co' verbi *Fare, Cuocere* e simili e anche assolutamente, suol dirsi di cibi non cotti al fuoco, cioè alla fiamma viva delle legna o sui carboni, ma nel forno caldo. — « Fagiuoli cotti in forno. » — « Agnello in forno. »

L

LASTRÓNE. V. CHIUSÍNO.

LAVÁBILE. Che può lavarsi. — « Così ancora tutti i panni lani lavabili ed i gusci delle materasse e dei guanciali. » (*Cocchi*).

LAVANDAJA. Donna che a prezzo fa il bucato ai panni lini. — « A buona lavandaja non mancò mai pietra, dice il proverbio. » V. anche BUCATAJO.

LAVANDAJA DI COLÓRE. Quella che lava panni variamente colorati.

LAVANDAJO. *Masc.* di Lavandaja. — « In alcune Provincie italiane l'uomo per lo più non lava, ma è come ministro alla Lavandaja nel portare e riportare col carro, con bestia da soma, o altrimenti, i panni sudici e imbucatati. » *Nota dell'editore milanese.* V. anche BUCATAJO.

LAVANDERÍA. Così dicesi con nuova voce e opportuna, non ancora notata dai Dizionarii, Quell'edificio o parte d'edificio, aggiunto spesso agli ospe-

dali, ove si lavano per mezzo di macchine i panni sudici. — « L'ospedale di Milano ha dalla parte del naviglio la lavanderia a vapore. »

LAVARE IL BUCATO. È lo stropicciare nell'acqua, se si può corrente, e con sapone i panni sconcati.

LAVATÓJO. Luogo dove si lavano i panni. Può essere una stanza della casa, o un fabbricato a parte, per uso di privati o del pubblico. Consiste generalmente in un gran *Trogolo* (V.) coperto da una tettoja. — « In alcune città, come a Parigi, i Lavatoj sono grandi fabbricati ove si trovano tutti i comodi per lavare la biancheria. »

LAVATÓRA. « Non *Lavandaja*, ma che lava certa specie di roba. — « Lavatora di trine — di guanti. » (*Tommaseo*).

LAVATÓRE. *Masc.* di *Lavatora*. Vedine l'esempio in IMBUCATATO.

LISTA DÉL BUCATO. Lo stesso che *Nota;* ma men proprio, secondo il Tommaseo, e men comune in Toscana.

M

MASTÈLLO. Gran vaso di legno, a doghe, cerchiato di ferro, consimile a un Tino, ma proporzionatamente meno alto. In molti luoghi fuori di Toscana è adoperato pel bucato in vece della Conca.

« Il Mastello pare preferibile alla Conca, perchè non soggetto a rompersi, perchè più manesco, e più agevolmente trasportabile, col farlo rotolare come una Botte. Solamente in alcuni casi occorre farlo rinvenire. » *Nota dell'editore milanese.*

MAZZÉTTO. V. MAZZO.

MAZZO, MAZZÉTTO. Unione di fazzoletti, di solette, o di altre minute robe tenute insieme da un punto di cucito, e formanti come un'unità fra la roba che si conta alla lavandaja. — « La lavandaja m'ha perduto due mazzi di cenci. » — « E quel mazzetto di solette quando me lo riportate? »

MÉTTER IN MÒLLE, AMMOLLARE. Il porre e tenere per più ore i panni sudici immersi nell'acqua pura, per rammollirne il sudiciume.

N

NÒTA DÉL BUCATO. Quella carta, quel registro o quella tabella stampata, nella quale si segnano i capi di biancheria consegnati alla lavandaja per farne il riscontro quand'essa li riporta. Vedi anche RISCONTRARE IL BUCATO.

P

PADÈLLA, e più comunemente ROMAJUOLO. È un vaso emisferico, di rame o di ferro, con lungo manico, e serve a versare sul ceneracciolo l'acqua o il ranno della caldaja.

PALA. Stretta assicella, assottigliata in cima e da' lati, con lungo manico, a uso di infornare e di sfornare. Per isfornare taluni si servono del *Palino* (V.), adoperando la Pala soltanto per infornare.

PALÍNO. Così dicono alcuni fornaj quella pala più piccola dell'ordinaria, e che serve a sfornare il pane.

PANNI SÚDICI. I capi di biancheria che, essendo stati adoperati e quindi non più netti, si danno alla lavandaja perchè li metta in bucato. — « Quelle camicie mettile tra i panni sudici. » — « Cassa dei panni sudici. » — « Tre sacchi di panni sudici. »

PIANO. La parte interiore e inferiore del forno, fatta a modo di pavimento, su cui si pone il pane o altro da cuocere.

POZZÉTTA. Specie di catino nel quale si immolla lo spazzatojo perchè il piano del forno infocato e la brace ardente non ne brucino i cenci o l'erba che vi è in cima.

PRIMO INFORNATO. « *Primo infornato*, a modo di sostantivo, chiamano la parte sinistra del forno, perchè cominciano a infornare il pane sempre dalla sinistra; *Ultimo infornato*, la parte destra. » — « Metti questo pane nel primo, nell'ultimo infornato; — quasi Tra i primi o gli ultimi da infornarsi. » (*Meini*).

R

RANNIÈRE. V. l'Articolo 11°.

RANNAJUOLA. V. l'Articolo 11°.

RANNATA. Quell'acqua che si trae dalla conca piena di panni sudici gettatavi bollente sopra la cenere. — « La rannata che esce per il bocciuolo, è buona a buttarsi, riscaldata, un'altra volta sui panni inconcati. »

RANNO. Acqua nella quale sia stata bollita della cenere.

Dicesi *vergine* il ranno passato sopra la cenere ma senza bollitura.

RANNO VÉRGINE. V. RANNO.

RÈSCIO. V. TIRABRACE.

RINCONCARE. Mettere nuovamente nella conca quei panni che non sono venuti netti al primo bucato. — « Mi tocca a rinconcarla tutta questa biancheria. »

RINFORNARE. Infornare di nuovo. — « Que' pani bisogna rinfornarli perchè son cotti a mala pena. »

RIPORTARE IL BUCATO. È il rendere ai loro padroni le biancherie imbucatate. — « La lavandaja non riporterà il bucato fino a sabato. »

RISCIACQUARE. Diguazzare nell'acqua o panni o altro, acciocchè si nettino da ogni resto di sudiciume.

RISCONTRARE IL BUCATO. Il contare i panni in presenza della Lavandaja che gli porta via sudici, o che gli riporta imbucatati. Questo si fa registrandone la specie e la quantità sopra un libriccino, o con introdurre l'estremo di una spighetta in fori di un cartoncino sul quale sono registrate in una colonna verticale a mancina le varie specie di panni, e in una superiore linea orizzontale sono inscritti i numeri progressivi dall'uno innanzi.

Dicesi anche *Fare il riscontro del bucato*

ROMAJUOLO. V. PADÈLLA.

S

SAPÓNE. In generale è composto di un corpo grasso e d'un alcali. Quello che si adopera pel Bucato è una composizione d'olio d'uliva e di soda. Col Sapone e col Ranno caldo s'imbucatano i panni lini sudici.

Per la famiglia di questa voce, V. l'Articolo 4°.

SCALDARE IL FÓRNO. È ardervi stipa o fascine o altre minute legna per poi cuocervi il pane od altro.

SCONCARE. *Att.* Cavar fuori dalla Conca o dal Mastello, i panni, dopo che si è terminato di bollire il bucato. — « Sconca il bucato. » — « I panni non gli ho ancora sconcati. »

SCRÍVERE IL BUCATO. Lo stesso che *Appuntarlo* nel primo senso.

SEGNARE IL BUCATO. Lo stesso che *Appuntarlo* nel primo senso.

SFORNARE. *Att.* Togliere dal forno il pane o altri cibi quando siano cotti. — « Sfornare il pane prima del tempo. »

Anche a modo di neutro. — « A momenti sforno. »

SFORNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sfornare.* — « Pane appena sfornato — sfornato d'ora. »

SMOLLARE I PANNI. « Dicono le nostre bucataje del Metterli in molle e quindi stropicciarli con un po' di sapone per levare il primo sudicio, avanti d'inconcarli e imbucatarli. » *(Meini).*

SPAZZAFÓRNO. Lo stesso che *Spazzatojo* o *Spazzandolo,* ma non comune.

« Ma dopo ch'ella v'ebbe spinti fuori
Con quella, o fosse pala, o spazzaforno.... »
Buonarroti.

SPAZZÁNDOLO. Stanga assai lunga, in cima alla quale son legati parecchi cenci o dell'erba, con la quale si struscia tutto il forno affine di nettarlo prima di mettervi il pane. Così è chiamato nella montagna pistojese; più generalmente altrove *Spazzatojo.*

SPAZZATÓJO. Lo stesso, ma più comune, di *Spazzaforno* e *Spazzandolo.*

SPUNTARSI. Dicesi dei panni del bucato che, appuntati troppo leggermente o con filo debole, si distaccano per rottura del filo o per lo sciogliersi del nodo.

STANZA o STANZÓNE DÉL BUCATO. Così dicesi, a seconda della grandezza, quella stanza che in alcune case serve a lavarvi i panni, ed ha il suo fornello con la caldaja, il lavatojo o trogolo, ecc.

STANZA DA STIRARE. V. l'Articolo 2°.

STÈNDERE. Detto del bucato, è lo stesso che DISTÈNDERE (V.); ma s'adopera talora anche in senso contrario di *Tendere*, cioè per Raccogliere i panni asciutti che erano tesi in sulla corda. Men comune in questo secondo senso.

STÉSO. *Part. pass.* e *agg.* da *Stendere*. — « Panni bianchi stesi sui prati. » E assoluto nel secondo senso. — « La Lina a quest'ora ha bell'e steso. » — « Non ha ancora steso. »

STIRARE. Per questa voce e per tutto ciò che si riferisce allo stirare. Vedi l'Articolo 2°.

STRIZZARE. Parlandosi di panni bagnati per lavarli o imbucatarli, è quel Premerli fortemente con le mani perchè ne esca l'acqua onde sono imbevuti.

STRIZZATA. L'atto e l'effetto dello *Strizzare*. — « Dagli una buona strizzata prima di metterli sulla corda. »

STRIZZATÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Strizzata*. — « Una strizzatina e basta, senza stare a torcerli, quei fazzoletti di tela batista, se no, si rompono. »

STRIZZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *strizzare*. — « Stendendo al sole i panni non bene strizzati ci mettono il doppio ad asciugare. »

T

TÈNDERE. Detto del bucato, vale Allargare, spiegare su corda tesa i panni lavati perchè si rasciughino.
Vedi anche *Stendere* e *Distendere*.

TÉSO. *Part. pass.* e *agg.* da *Tendere* — « Bucato teso al sole perchè asci u ghi. »

TIRABRACE. Ferro ricurvo con lungo manico di legno, a uso di cavar la brace dal forno, detto anche, ma men comunemente, *Rescio*.

TÒRCERE. Detto de' panni bagnati, vale Avvolgerli con forza sopra di sè per ispremerne l'acqua. — « Chi ben non torce i panni, dice il proverbio, non s'asciugano in tre anni. »

TRÒGOLO. Opera in muratura, di forma quadrangolare, generalmente tutta a mattoni, profonda circa un metro, col piano superiore delle spallette di cinta fatto di pietra e inclinate in dentro, per uso di lavarvi i panni. — « Ci ho il trogolo in casa — nella corte. » — « Bollito il bucato, vanno a lavarlo al trogolo. »

U

ÚLTIMO INFORNATO. V. PRIMO INFORNATO.

V

VÒLTA. V. CIÈLO.

CAPO QUINTO

DEL MANGIARE E DEL BERE

ARTICOLO I.

DELLA MENSA, DE' PASTI, DELLE PIETANZE, DEL MANGIARE E DEL BERE. IL TUTTO IN GENERALE.

Indice Metodico.

Mensa
Desco
Távola (1)
Tavolata
Apparecchiare
Apparecchiato
Apparecchiamento
Apparécchio
Sparecchiare
Sparecchiato
Sparecchiamento
Imbandire
Imbandito
Imbandimento
Imbandigione
Refettòrio
Tinello
Távola rotonda
Commensale
Far penitenza con *o* da alcuno
Andare a távola
Méttersi a távola
Méttere a távola
Méttere in távola
Portare in távola
Servire a távola
Servire in távola
Dare in távola
È in távola
Buon appetito!
Girare

(1) Per le parti di essa e per le sue varie forme, Vedi l'Art. 2° del Capo 4°.

Gradire
Vuol gradire?
Favorire
Vuol favorire?
Servire
Servirsi
Tirar giù
Rifarsi
(In fin di távola
(A fin di távola
Il convento non passa altro
Buon prò
Pròsit
Rilievi

—

Pasto
Pasteggiare
A pasto
Fuori di pasto
A tutto pasto
Mangiare a' pasti *o* a' suoi pasti
Stare a' pasti *o* a' suoi pasti
Guastarsi la colazione, il desinare, o la cena
Colazione
Prima colazione
Colazionetta
Colazioncína
Colazionciona
Colazionúccia
Colazionáccia
Colazione in forchetta
Colazione
Colazionare
Seconda colazione
Asciòlvere
Dejeuner
Colazionare
Desinare *sost.*
Desinaretto
Desinaríno
Desinarone
Desinarúccio
Desinaráccio
Desinare, *verbo*
Pranzo
Pranzetto
Pranzettíno
Pranzettúccio
Pranzone
Pranzúccio
Pranzáccio
Pranzare
Merenda
Merendína
Merendino
Merendona
Merendone
Merendúccia
Far le merenducce
Merendáccia
Merendare
Cena
Cenetta
Cenettína
Cenína
Cenino
Cenona
Cenone

Cenúccia
Cenáccia
Cenare
Cenante
Matta cena
Pusigno
Pusignare
Refezione
Refezioncina
Sciacquadenti
Spuntíno
Ritocchíno
Rialto
Trattamento
Trattare
Trattarsi
Banchetto
Banchettare
Banchettante
Convito
Convitare
Convitante
Convitato, *part. poss.*
Convitato, *sost.*
Convitatore
Ribotta
Ribottína
Ribottona
Ribottone
Far ribotta
Ribottare
(Bisbòccia
(Bisbòccio
Bisboccione
Bisbocciare
Stravizzo
Stravízio
Straviziare
Gozzoviglia
Gozzovigliare
Gozzovigliatore
Bagordo
Bagordare
Crápula
Crapulare
Crapulone
Òrgia

—

Alimento
Alimentare, *agg.*
Alimentoso
Alimentízio
Alimentare, *verbo*
Alimentarsi
Alimentato
Alimentatore
Alimentatrice
Alimentamento
Nutrimento
Nutrire
Nutrito
Nutritore
Nutritrice

Nutrice, *agg.*
Nutriente
Nutritivo
Nutrizione
Commestíbile, *sost.*
Commestibile, *agg.*
Vettováglia
Vettovagliare
Vettovagliato
Vettovagliamento
Viveri
Vitto
Cibo
Cibária
Cibário
Cibare
Cibarsi
Cibato
Cibamento
Casalingo
Alla casalinga
Alla casalingona
Vivanda
Vivandetta
Vivandúccia
Vivandáccia
Vivandiere
Vivandiera
Razione
Ráncio
Ranciere
Pietanza
Pietanza dóppia
Pietanzetta
Pietanzína
Pietanzíno
Pietanzona
Pietanzone
Pietanzúccia
Pietanzáccia
Porzione
Porzioncella
Porzioncína
Porzionciona
Parte
Far la parte
Companático
Contorno
Contorníno
Contornare
Contornato
Guarnizione
Guarnire
Guarnito
Ripieno, *sost.*
Ripieno, *agg.*
Piatto (1)
Piatto di complimento
Piatto di compenso
Un piatto di buon viso
Il piatto del buon cuore

(1) Per questa voce e famiglia l'Art. 12° del Capo 4°.

Portata
Servito
Manicaretto
Borbottíno
Lacchezzo
Lacchezzíno
Galantería
Tornagusto
Mangiare una cosa per tornagusto
Andare
Tirare
Far gola
Tirar la gola
Venire } l'acquolína
Far venire } in bocca
Dir mángiami, mángiami
Èsser la sua morte
Far risuscitare i morti
Lasciar la bocca buona
Abbracciar lo stòmaco
Far la bocca a un cibo, a una bevanda
Rifarsi la bocca
Leccarsi le dita
— i baffi
— le basette
Bocca mia che vuo'
Princípii
Minestra (1)
— asciutta
— brodosa
— di grasso
— sul brodo
— di magro
— maritata
— delle tre erre
Scodellar la minestra
Minestrína
Minestríno
Minestrona
Minestrone
Minestrúccia
Minestráccia
Minestrajo
Brodo (2)
(Bròscia
(Sbròscia
Bigutta
Micca
Starci ritto il cucchiajo
Zuppa (3)
Antipasto
Frutte
Giardinetto

(1) Le specie varie di minestra sono da cercarsi nell'Articolo 3°.
(2) Vedi l'Articolo seguente
(3) Qui si nota nel senso francese. Vedi le varie *Zuppe* nell'Articolo 3°.

Pospasto (1)

—

Appetito
Èsser di buon appetito
Stuzzicar l'appetito
Aguzzar l'appetito
Mangiar d'appetito
Appetitíno
Salsa di San Bernardo
Appetitoso
Appetitosíssimo
Appetitivo
Appetitosamente
Appetire
Appetente
Appetentíssimo
Appetenza
Disappetenza
Inappetenza
Èssere in filo
Èssere sempre in filo come i rasoj
Esser di buon pasto
Fame
Famèlico
Affamare
Affamato
Affamatíssimo
Affamatore
Èsser di buona fama
Avere una fame che si vede
La fame dice davvero
Assaettar dalla fame
Non ne poter più dalla fame
Cascar dalla fame
Morir dalla fame
Morir di fame
Fame da lupi
Allupare
Allupato
Mal della lupa
Aver l'arme di Siena in corpo
Aver la lupa *o* Aver la lupa in corpo
Aver la Consuma in corpo
Venir dalla Consuma
Venir dall'assèdio
Ventre disabitato
Inèdia
Cavarsi la fame
Sfamare
Sfamarsi
Sfamato

(1) Le varie specie di pietanze, che pur non fossero state dimenticate da me, sono da cercarsi nell'Art. 11 del Capo 4º e nei seguenti di questo Capo 5º.

Levarsi, Cavarsi la vòglia d'una cosa
Saziare
Saziarsi
Saziato
Sázio
Sazietà
Saziamento
Saziábile
Saziabilità
Insaziábile
Insaziabilità
Satollare
Satollarsi
Satollato
Satollo
Satollamento
Satolla
Satollezza

—

Mangiare, *verbo*
Mangiare, *sost.*
L'ora della péntola
Buccòlica
Panática
(Il Magníficat
(La Magnífica
Mangiante
Mangiato
Mangiatore
Mangiatora
Mangiatrice
Mangiata
Mangiatína
Mangiatáccia
(Mangiaríno
(Mangeríno
Mangione
Mangiona
Mangeréccio
Mangiábile
(Rifocillare
(Refocillare
Rifocillarsi
Rifocillato
Stuzzicare i denti
Stuzzicadenti
Sbáttere
Aver da sbáttere
Sbáttere il dente
Far ballare i denti
Far ballare il mento
Méttere in corpo
Levare *o* Cavare il corpo di grinze
Boccheggiare
Mangiar di grasso
—— di magro
Far di grasso
—— di magro
Mangiare a battiscarpa
Mangiare per riflessione
Fare a miccíno
Far poco guasto
Non far troppo guasto
Esser di poco pasto
Uccellín di poco pasto
(Spelluzzicare
(Spilluzzicare
Spilluzzicato
Spilluzzichíno
Far lo sposo
Tenere in filetto
Dieta
Tenere a dieta
(Stare a dieta
(—— in dieta
Far crocetta
Desinare alla crocetta
Far *sequentia sancti evangelii*
Alzar la mangiatoja a uno
—— la gréppia
Mandar giù
Non poter mandar giù
Lèrnia
Bocca lèrnia
Boccúccia
Èsser boccúccia
Èsser diffícile
Buona bocca
Bocca scelta
Buongustajo
Gusto
Gustettíno
Gustoso
Gustosíssimo
Gustévole
Gustevolíssimo
Gustosità
Gustosamente
Gustosissimamente
Gustevolmente
Gustáccio
Non potersi accostar nulla alla bocca
Far la cena de' passerotti *o* del passerotto
Far la cena del galletto: un salto e a letto
Mangiucchiare
Assaggiare
Assaggiato
Assaporare
Assaporato
Gustare
Gustato
Gustamento
Gustábile
Addentare
Addentato
Mòrdere
Morso
Morsetto
Andare a mangiare un morsetto

Bevibilíssimo
Bevitore
Bevitrice
(Beone
(Bevone
(Beona
(Bevona
Bere alla salute d'uno
(Toccare il bicchiere
(Toccare
Brindare
Bríndisi
Far bríndisi
Propinare
Bere a sciacquabudella
—— a garganella
Beverci bene *o* male sopra una cosa
Dare *o* non dar buon bere
Dar cattivo bere
Beva
Èsser la sua beva
Èsser di buona beva
Aver buona beva
(Bevucchiare
(Beucchiare
Bevicchiare
Bagnarsi la bocca
—— il becco
Sorbire
Sorbito
Sorbíbile
Sorbillare
(Centellare
(Centellinare
Bere a centellíni
Centello
Centellíno
Zinzíno
Bere a zinzíni
Sorso
Sorsetto
Sorsettíno
Sorsello
Sorsellíno
Sorsíno
Sorsare
Sorsata
Sorsatína
Sorseggiare
Sigillare
(Sbevucchiare
(Sbeucchiare
Sbevicchiare
Sbevacchiare
Sbevazzare
Sbevazzatore
Sbevazzatrice
Sbevazzamento
Trincare
Trincata
Trincatore
Trincatrice
Trincone
Trincona
Trinconáccio
Trinconáccia
Trinca
Cioncare
Poppare
Tracannare
Tracannato
Tracannatore
Tracannatrice
Spracche
Fare spracche
Règgere
Vedere il fondo d'un fiasco, d'una bottiglia
Appozzarsi lo stòmaco
Appozzato
Alzare il gómito
Alzar la glòria
Inzuccare
Inzuccarsi
Inzuccato
Dare al capo
Dare alle gambe
Altetto
Altíccio
Brillo
Birillo
Trillo
Èssere in glòria
Avvinazzare
Avvinazzarsi
Avvinazzato
Avvinato
Cotto
Cottíccio
Cotto frádicio
Cotto spolpato
Cotta
Riportar la cotta al prete
Il prete rivuol la cotta
Chiacchierína
Morettína
Lúcia
Èssere in pernecche *o* bernecche
Andare in pernecche *o* bernecche
Ebrietà
Ebbrezza
Ebro
Inebriare
Inebriante
Inebriato
Inebriamento
Briaco
Briacáccio
Briaca
Briachezza
Briachello
Briachella
Briachino
Briachina
Briacone
Briacona
Briaconáccio
Briaconáccia
Imbriacare
Imbriacarsi
Imbriacato
Imbriaco
Imbriacamento
Imbriacatura
Ubriacare
Ubriacarsi
Ubriacato
Ubriacatura
Ubriachezza
Ubriachello
Ubriaco
Ubriacáccio
Ubriaco frádicio
Ubriacone
Ubriacona
Ubriaconáccio
Ubriaconáccia
Císchero
Sborniarsi
Sborniato
Sbòrnia
Sbornietta
Sborniettína
Sbornione
Sborniona
Stoppa
Pèrder l'erre
Balenare
Barcollare
Traballare
Balla
Balla, traballa e pòsati lì
Far le gambe giacomo giacomo
Èsser sua tutta la strada
(Spranghetta
(Stanghetta

—

Lautezza
Láuto
Lautíssimo
Lautamente
Lautissimamente
Sobrietà
Sòbrio
Sobriíssimo
Sobriamente
Sobriissimamente
Parco
Parchíssimo
Parcamente
Parchissimamente
Frugalità
Frugale
Frugalíssimo
Frugalmente
Astèmio

DEL MANGIARE E DEL BERE

A

ABBOTTARSI. Lo dicono in varie parti di Toscana, e specialmente nel Senese, di chi, mangiando molto, si trova presto sazio e pieno. Dicono anche *Abbottolarsi:* ma la prima forma può essere intesa e accolta in tutta Italia.

ABBOTTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Abbottarsi.* (V.). — « Mi sento abbottato. » — « Non ne poteva più, tanto era abbottato. »

ABBRACCIAR LO STÒMACO. Dicesi di bevanda o di cibo che piaccia e dia un senso di conforto e di benessere allo stomaco quasi ne vellichi tutta la superficie interna. — « Come abbraccia lo stomaco questo Chianti stravecchio! » — « Minestra che abbraccia lo stomaco. »

A BUZZO PIÈNO. Dopo avere abbondantemente mangiato. — « È un bel predicare il digiuno a buzzo pieno. » — A buzzo pieno si lavora male. »

ADDENTARE. Afferrare co' denti sia per mordere, sia per mangiare. — « Addentò quel pezzo di pan duro e inferigno come se fosse un pasticcino. » Dicesi più spesso degli animali che degli uomini.

ADDENTATO. *Part. pass.* da *Addentare.*

AFFAMARE. Per Ridurre alla fame, Far patir la fame a uomini o a bestie, non è comune. — « Dice un proverbio: Chi compra a minuto, pasce i figliuoli d'altri e affama i suoi. »

S'usa più spesso parlando di città che il nemico priva di viveri, riducendola alla fame per via d'assedio. — « Rompeano le strade, e non lasciavano portar grasce nella città, cercando di affamarla. » *(Serdonati).* Ma nemmeno in questo senso è del linguaggio familiare; piuttosto della lingua scritta.

AFFAMATÍSSIMO. *Agg. sup. di Affamato.* — « Affamatissimi poeti che vanno attorno copiosamente mendicando il pane. » *(Allegri).*

> « Guai a chi non sa porsi in sul piattello
> Diverse cose a un tratto, per salvarle
> Da quell'affamatissimo drappello. »
>
> *Fagiuoli.*

AFFAMATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Affamare.* — « A chi è affamato ogni cibo è grato. » — « Lupo affamato mangia pan muffato. » — « Città affamata, città espugnata. »

Quasi a modo di sostantivo: — « Tra le opere di misericordia c'è anche quella del dar da mangiare agli affamati. »

AFFAMATÓRE. *Verbale* di *Affamare;* Che affama: Colui che affama, nel primo senso. — « Le ruberie de' suoi provveditori, cioè affamatori d'e cito. » (*Botta*). — « Fornitori matori. »

AFFOLLARSI. Mangiare con soverchia avidità e in gran fretta. — « Non t'affollare in quel modo: ti farà fogo. »

Dicesi anche *Affollarsi a un cibo*

che piaccia grandemente e si mangi con segni di molta avidità. — « Bisognava vedere quel contadino come ci si affollava al pan bianco. » — « Alla polenda il piccino ci s'affolla. »

AFFOLLATAMÉNTE. *Avv.* usato nella locuzione *Mangiare affollatamente.* V. AFFOLLATO.

AFFOLLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Affollare.* S'usa più spesso in forza d'avverbio nella locuzione *Mangiare affollato* per Mangiare con soverchia avidità, che pur dicesi *affollatamente.*

A FIN DI TÁVOLA. V. IN FIN DI TÁVOLA.

AGGOZZARE. *Neutro. Aggozzano* i cibi che, mangiandone in una certa quantità, fanno gozzo o riempiono. — « Gli gnocchi — la polenda — il macco aggozzano. »

AGUZZAR L'APPETITO. Dicesi tanto di cibo che lo desti, che lo ecciti, quanto del mangiare qualcosa a questo intento. — « Le salse aguzzano l'appetito. » — « Ho mangiato un par d'acciughe col burro per aguzzar l'appetito. »

ALIMENTAMÉNTO. L'azione dell' alimentare e talora Il modo dell' alimentare e dell' alimentarsi. Non comune.

ALIMENTARE. *Att.* Fornire gli alimenti coi quali nutrire. — « Tocca a lui a alimentar tutta la famiglia. »

E *N. pass.* Nutrirsi, Cibarsi. — « Si alimentava malamente. » — « Alimentarsi di sole erbe. »

ALIMENTARE. Aggiunto che si dà alle cose che servono d'ordinario alimento o sono spettanti ad alimento. — « Sostanze alimentari. »

Lo stesso significato ha *Alimentario.* — « Materie alimentarie. » — « Condotto alimentario di un insetto. » — « Leggi alimentarie. »

Ambedue le voci, nè belle nè indispensabili, appartengono, più che altro, al linguaggio scientifico.

ALIMENTARSI. V. ALIMENTARE.

ALIMENTATO. *Part. pass.* da *Alimentare.* — « Fanciulli alimentati dalla carità pubblica. »

ALIMENTATÓRE. *Verb. masch.* da *Alimentare;* Chi o Che alimenta. — « Alimentatore de' poveri. » — « Liquidi alimentatori. »

ALIMENTATRICE. *Verb. femm.* da *Alimentare.*

ALIMENTÍZIO. Aggiunto di quegli umori animali che son prodotti dalla digestione, e son fatti idonei e pronti a trasmutarsi in una delle sostanze proprie dell'individuo animale e vegetabile. — « Si dice anche Succhi alimentizii delle piante. » — « Principio alimentizio. » — Voce non bella nè indispensabile: del solo linguaggio scientifico.

ALIMÉNTO. Nel senso proprio, è Ciò di che l'animale può nutrirsi. — « Gli manca l' alimento necessario. « — « Provvedere gli alimenti. » — « Alimento sano. » — « Cattivi alimenti. »

In senso traslato, dicesi pure delle piante e anche di altre cose: *Alimento delle viti, Alimento del fuoco.*

Nel senso figurato e metaforico, si applica anche all'intelletto, agli affetti, alle passioni.

ALIMENTÓSO. Nutritivo, Nutriente. Secondo il Tommaseo è voce più italiana di *Alimentare,* sebbene non comune. — « Fino al tempo del desinare non metta nello stomaco altra cosa, per minima che sia, ancorch' ella sia creduta o medicinale o alimentosa. » *(Redi).*

ALLA CASALINGA. Detto di cibo, vale Alla buona, come si suole d'ordinario. — « Stufato alla casalinga. » — « Pane — cucina — mangiare alla casalinga. »

Un venditore di pane casalingo andava anni sono gridando per Firenze: — « Signorina, e signorona, i' ce l'ho alla casalingona. »

ALLA CASALINGÓNA. V. ALLA CASALINGA.

ALLA MÉSSA! o ALLA MÉSSA, MA UNA PANCA PER UNO. Suol dirsi scherzevolmente vedendo altri mangiare o bere così strabocchevolmente, da temere che, mangiando o bevendo in sua compagnia, non dovesse toccar nulla o ben poco a noi.

Nel senso medesimo dicesi pure: *Alla messa in Duomo; la chiesa è grande;* ovvero: *In chiesa, ma non all'osteria con lui.*

ALLA MÉSSA IN DUOMO; LA CHIÈSA È GRANDE. V. ALLA MÉSSA.

ALLUPARE. *Neutro ass.* Aver gran fame.

« Se morte è fin di tutte le sciagure,
Come allupar mi sento ancor che morto? »
Lippi.

« Speriamo che il desinare sia pronto: ho una fame che allupo. » — « Allupo dalla fame. »

ALLUPATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Al-*

lupare. — « I parassiti più allupati con la consuma in corpo e l'acquolina in bocca. » *(Thouar)* — « Arrivammo allupati e con la lingua fuori come i cani. »

ALTÉTTO. Lo stesso ma men comune di ALTÍCCIO (V.).

ALTÍCCIO. Alquanto alterato dal vino. — « Era un po' alticcio, e col poncino finì d'ubriacarsi. » — « Vedendo che i commensali erano alticci, pensai bene di ritirarmi. »

ALZARE IL GÓMITO. Bere più del bisogno, e quindi ubriacarsi più o meno. « Senti come chiacchiera stasera: l'amico deve avere alzato il gomito. »

ALZAR LA GLÒRIA. Lo stesso, ma men comune e più volgare, che ALZARE IL GÓMITO.

ALZAR LA GRÉPPIA A UNO. Dicesi familiarmente del Dare ad altri poco da mangiare, Tenerlo a stecchetto, specialmente per gastigo. Si sente dire anche *Alzar la mangiatoja* nel senso medesimo, ma men comunemente.

ALZAR LA MANGIATÓJA A UNO. (V.) ALZAR LA GRÉPPIA A UNO.

ANDARE. Si dice che un cibo o una bevanda *ci va* o *non ci va* secondo che ci piace o no. — « Ti vanno queste polpette? — Dico la verità: non mi vanno. » — « Questo vino così dolce non mi va. »

Anco seguito da avverbi. — « Mi va molto — poco — così così. »

ANDARE A MANGIARE UN MORSÉTTO. V. MORSÉTTO.

ANDARE A TÁVOLA. Dicesi dell'andare ove è pronta la mensa per cibarsi, e segnatamente s'usa parlando del desinare. — « Vanno a tavola verso le due. » — « Ora non do retta a nessuno: voglio andare a tavola io! »

ANDARE A TRAVÈRSO e men comunemente DI TRAVÈRSO. Dicesi del deviare che fa un briciolo di cibo, e per lo più un gocciolo di bevanda, il quale, invece di prendere la via del ventricolo per l'esofago, piglia quella dei polmoni per la trachea, di dove la natura lo ricaccia fuori mediante un violento tossire.

ANDARE IN PERNÈCCHE o BERNÈCCHE più comune. V. ÈSSERE IN PERNÈCCHE.

ANDAR DI TRAVÈRSO. V. ANDARE A TRAVÈRSO.

ANDAR TRA LA CAMÍCIA E LA GONNÉLLA. Modo volgare che s'usa parlando di cibo che non ci fa pro, che non ci sazia. Anche di bevanda. Di vino leggiero che non abbracci lo stomaco un bevitore dirà: « Ne potrei bere un barile; e' mi va proprio tra la camicia e la gonnella. » — « A Saverio il pan semelle andava tra la camicia e la gonnella ed esclamava: E' vuol esser pan casalingo! »

ANNACQUARE. Mettere acqua in qualsivoglia liquore, ma più specialmente si dice del Temperare il vino coll'acqua. — « I vini sempre gli anacqui con larga mano. » *(Redi)*.

ANNACQUATA. L'azione dell'annacquare. — « Al vino do sempre una buona annacquata; se no mi farebbe male. » — Non molto comune.

ANNACQUATÍCCIO. S'adopera più che altro a modo di sostantivo parlando di vino molto annacquato. — « Ci detterò un po' d'annacquaticcio. » — « Come si fa a bere dopo la minestra cotesto annacquaticcio? »

ANNACQUATÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Annacquata*, e forse più comune del positivo. — « Da' un'annacquatina a cotesto vino, chè è troppo forte. » — « Il vinajo gli deve aver dato un'annacquatina. »

ANNACQUATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Annacquare*. — « Lo bevo annacquato. » — « Il vino annacquato mi fa male allo stomaco. »

ANNAFFIATO. V. ANNAFFIARE.

ANNAFFIARE. Dicesi familiarmente celiando per *Annacquare*. — « Annaffiate un po' cotesto vino, ragazzi, se no, vi darà alla testa. »

Agli ubriachi si suol dire canzonandoli: *Annaffialo!*

ANNAFFIATA. L'azione dell'Annaffiare. — « Vino che ha avuto una generosa annaffiata. » — « Dagli un'annaffiata se non vuoi che ti dia alla testa cotesto vino pesante. »

ANNAFFIATÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Annaffiata*. — « Ha già avuto una buona annaffiatina prima di venire in tavola. » — « Beva pure a tavola un po' di Bordeaux, ma non si dimentichi di dargli un'annaffiatina, se non vuol ricader malato. »

ANNAFFIATO. *Part. pass.* da *Annaffiare*. — « Vini annaffiati dalla previdenza dell'oste. »

ANTIPASTO. « Sebbene si dicesse propriamente di Quella o di Quelle vivande che si servono in tavola in prin-

cipio del desinare avanti le altre, oggi s'adopra a significare Quella o Quelle vivande che si portano in tavola dopo la minestra e il lesso. — « Per due franchi si ha minestra, lesso, due piatti d'antipasto e frutta.» (*Rigutini*).

L'Antipasto nel vecchio e più ragionevole significato di Cibi che si mangiano prima della minestra, dicesi oggi in plurale *Principii* (V.).

A PASTO. Modo avverbiale. In tempo del pasto, sia colazione, desinare o cena. — « Le frutte le mangerai a pasto. » — « Non mangi a pasto, e poi spilluzzichi tutto il giorno. » — — « Non bevo vino che a pasto. »

APPARECCHIAMÉNTO. L'atto e Il risultato dell'Apparecchiare. Non comune. V. SPARECCHIAMÉNTO.

APPARECCHIARE. Accomodar la tavola per mangiare, coprendola con la tovaglia e ponendovi sopra le posate, i piatti, ecc.

Dicesi *Apparecchiar la tavola, la cena, il desinare, la colazione*, ecc. e anche assoluto *Apparecchiare*. — « Sarà ora d'apparecchiare. » — « Non è ancora apparecchiato. » — « Apparecchierò per le due. »

APPARECCHIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Apparecchiare*. — « Desinare apparecchiato da un pezzo. » — « Trovò la cena bell'e apparecchiata. » E assoluto: — « Entrarono nella sala dove era splendidamente apparecchiato. »

APPARÉCCHIO. Tutto ciò che serve a apparecchiare la mensa, e anche ad ornarne la sala, la credenza, ecc., ma usasi sempre parlando di mense signorili. — « Fu splendido l'apparecchio, ma il pranzo meschino. »

« Non ci abbarbaglia
Con l'apparecchio
Perchè del pubblico
S'empia l'orecchio
Sulle stoviglie,
Sul vasellame
D'un panegirico
Nato di fame. »

Giusti.

APPETÈNTE. Detto di cibi che destano l'appetito, non è comune così come *Appetitoso*, che dice anche di più. — « Le vivande più appetenti non poteva mandarle giù. »

APPETENTÍSSIMO. Superlativo non molto comune d'*Appetente*. — « Cibi appetentissimi. » — Più dell'uso *Appetitosissimo*.

APPETÈNZA. Disposizione al mangiare: contrario di *Disappetenza*. S'usa più spesso nelle frasi *Avere, Non avere appetenza*.

APPETIRE. *Ass.* Andare a genio una cosa; Piacerci. — « I funghi m'appetiscono molto. » — « Il baccalà non m'appetisce. » — « Se potessi sapere quel che appetisce, glielo farei avere. »

A modo d'attivo. — « Il mio stomaco non appetisce il caviale. »

APPETITÍNO. *Vezz.* di *Appetito* più che *dim.* — « Certi cibi, come le acciughe, fanno venire un appetitino! » — « Mettono un appetitino! » — « Quella passeggiata mi mise un appetitino! »

APPETITIVO. Non comune, detto di cosa che desta, che aguzza l'appetito. — « Le acciughe sono appetitive. » — *Appetitoso* è più comune ma ha usi più varii.

APPETITO. La voglia di mangiare, e il Piacere del soddisfare a questo bisogno. — « Ho molto appetito. » — « Mi comincia a venire un po'd'appetito. » — « Mangia, ma senza appetito. » — « Ho perso l'appetito. »

Dicesi che *mangia d'appetito* Chi si ciba mostrando negli atti desiderio e gusto grande.

APPETITOSAMÉNTE. *Avv.* Con appetito. Non tanto comune nell'uso familiare. — « Sostenuta lungamente la sete, non che i deboli vini, ma l'acqua... appetitosamente si beve. » (*Boccaccio*).

APPETITOSÍSSIMO. *Superl.* d'*Appetitoso*. — « Pietanzina appetitosissima. »

APPETITÓSO. Detto di cibo, Che eccita, Che aguzza l'appetito. — « Desinaretto appetitoso. » — « Come sono appetitose queste salsettine! »

APPOGGIAR L'ALABARDA. Dicesi familiarmente dell'Andare a mangiare in casa altrui. — « Oggi appoggio l'alabarda in casa vostra. » — « Vive appoggiando l'alabarda ora qui, ora là. »

APPOZZARSI LO STÒMACO. Suol dirsi dell'Empirlo così di liquido che se ne senta grave, e movendo la persona si senta diguazzare. — « Non bever tutta codest'acqua; t'appozzerai lo stomaco. »

APPOZZATO. *Part. pass.* di *Appozzare*. — « Mi sento — ho lo stomaco appozzato. »

ARSIÓNE. Quel senso d'asciutto che si prova nella gola per gran sete, pro-

dotta dal caldo soverchio, o da febbre. — « Ho una grande arsione; non posso fare a meno di bere. »

ARTEFATTO. Suol dirsi di sostanze alimentari e più spesso di bevande, le quali non sieno quali le dà la natura, ma siano fatte dall'arte con materie diverse. — « Vini artefatti che fanno male. » — « Burro artefatto col grasso. »

Più familiare e più schietto *Fatturato*.

ASCIÒLVERE. Fuor che nel Modenese, credo che sia voce oramai morta per tutto, sia nell'antico significato di Pigliare il primo cibo la mattina, sia in quello di *Dejeuner* o *Seconda colazione* (V.) che taluni oggi vorrebbero darle.

ASSAETTAR DALLA FAME o DALLA SÉTE. Modo enfatico per Essere grandemente affamato o assetato. — « Assaettavo dalla fame e non c'era modo di trovare un pezzo di pane. » — « Quei poveri soldati, sotto la sferza del solleone assaettavano dalla sete, e non potevano bere, per ordine dei comandanti, le acque malsane del laghetto. »

Dicesi anche: « Ho una fame — una sete che assaetto. »

ASSAETTAR DALLA SÉTE. V. ASSAETTAR DALLA FAME.

ASSAGGIARE. Gustar leggermente di che che sia, Sentirne il sapore. Dicesi pure del mangiare o bere pochissimo di una cosa, anche senza l'intenzione di pregustarne il sapore. — « Assaggia la minestra se è salata. » — « Assaggi un po' di questo cibreino. » — « Ne prenda un poco, tanto per assaggiarlo. »

ASSAGGIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Assaggiare*. — « Minestra — vino assaggiato prima dal padrone. »

ASSAPORARE. Gustare qualche cibo per distinguerne il sapore. È un assaggiare più lungo e, dirò così, più analitico, più lungo, e specialmente fatto per riconoscere il buon sapore, non il cattivo. — « Prima di mangiare quella roba, assaggiala, chè potrebbe esser cattiva. » — « Assapori un po' questo dolce. » — « Non lo stare a assaporare l'olio di ricino, se no, non lo mandi giù più. — « Assaporare il miele. » — « Bisogna vedere quel piccinuccio di quindici mesi come assapora il vino. »

ASSAPORATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Assaporare*. — « La radice... assaporata, pugne e mordica la lingua. » (*Redi*).

ASSETARE. Nel significato attivo di Indur sete, Far venir sete, è ben poco comune nell'uso familiare. — « Il caldo asseta. »

« Un fonte sorge in lei, che vaghe e monde
Ha l'acque sì, che i riguardanti asseta. »

Tasso.

Men comune poi, anche nel linguaggio scritto, è nel significato neutro d'Aver sete, Patir la sete.

ASSETATÍSSIMO. *Superl.* di *Assetato*. — « Arrivarono assetatissimi. » — « Sono assetatissimo. »

ASSETATO *Part. pass.* e *agg.* da *Assetare;* Chi o Che ha sete. — « Costoro assetati... cominciarono la fune a tirare. » (*Boccaccio*). — « Il cervo assetato alla fonte, è il titolo d'una favola di Fedro.

A modo di sostantivo. — « Una delle opere di misericordia è: Dar da bere agli assetati. » V. anche SITIBÓNDO.

ASTÈMIO. *Agg.* Che non beve vino o per ripugnanza naturale, o per volontà. — « Io sono astemio. » — « I sacerdoti astemii, dice il Tommaseo, la Chiesa dispensa dall'uso del calice. » Da quest'esempio si vede che *Astemii* si può essere anche per indisposizione morbosa.

A TUTTO PASTO. *Modo avverbiale. Mangiare, bere* un cibo, una bevanda *a tutto pasto*, vale Mangiarne, Beverne in gran quantità usualmente. — « Mangia tartufi a tutto pasto. » — « Bevono il Marsala e il Bordeaux a tutto pasto. »

AVÉRE IL BUZZO PIÈNO. Modo familiare per Avere abbondantemente mangiato. — « Tu che hai il buzzo pieno, non pensi a chi ha fame. »

AVÉRE UNA FAME CHE SI VÉDE. Aver gran fame. — « Ho una fame che la vedo, e il desinare non è pronto. » — « Arrivai sulla vetta del monte con una fame che la vedevo. »

AVÉRE UN BRÀCCIO DI GOLÉTTA. V. GOLÉTTA.

AVÉR BUONA BÉVA. V. BÉVA.

AVÉR DA SBÀTTERE. V. SBÀTTERE.

AVÉR LA BIÀSCIA. V. BIÀSCIA.

AVÉR LA CONSUMA IN CÒRPO. Così, per un giuoco di parole simile all'altro *Aver l'arme di Siena in corpo* dicesi a Firenze per *Aver gran fame* e più specialmente di Chi è

sempre in filo di mangiare e di molto.

La *Consuma* è nome di un paese a poche miglia da Firenze. Lo Zannoni nella *Crezia Rincivilita:*

ZAV. Ma con tutti chesti discorsi, i' ho una fame ch' i' la eggo.

CREZ. Se tu ti se'leaco ora; e's'intende! Ch' ha' la consuma 'n corpo? Eppure iersera e' si cenò benino. »

Dicesi pure nel significato medesimo *Venir dalla Consuma.* — « Par che tu venga dalla Consuma. » — « Ma che vieni dalla Consuma? »

AVÉR LA GOLÉTTA TRÒPPO LUNGA. V. GOLÉTTA.

AVÉR LA LUPA o AVÉR LA LUPA IN CÒRPO. Dicesi familiarmente per Aver gran fame, e più specialmente di chi sia sempre in filo di mangiare e di molto. — « Ma che hai la lupa in corpo? Sono appena due ore che sei escito da desinare, e cominci di già a pensare alla cena! »

Il popolo, essendo l'arme di Siena una lupa, dice anche nel significato medesimo *Aver l'arme di Siena in corpo.* — « Que' ragazzi hanno sempre l'arme di Siena in corpo. »

AVER LA PIPÌTA. Dicesi scherzevolmente di chi abbia spesso sete e beva molto. — « Ma che hai la pipita? Se hai bevuto un quarto d'ora fa! » V. PIPITA nell'Artic. 8° del Capo 4°.

AVÉR L'ARME DI SIÈNA IN CÒRPO. V. AVÊR LA LUPA.

AVVINATO. Non comune per *Avvinazzato*, ma par che dica di più.

AVVINAZZARE. *Neutro assoluto.* Far troppo bere taluno, Ubriacarlo. — « Lo fecero avvinazzare ben bene e poi lo condussero con loro. »

E *neutro passivo* per Ubriacarsi, Divenir brillo. — « Era un gran pezzo di notte, e Nerone la consumava avvinazzandosi. » (*Davanzati*). — « Non è dunque privilegio sol de'poeti l'avvinazzarsi, ma è cosa gradita ancora dei filosofi. » (*Salvini*).

Non è comune nell'uso familiare.

AVVINAZZARSI. V. AVVINAZZARE.

AVVINAZZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Avvinazzare.* — « Quando fu bene avvinazzato lo condussero a giocare. » « Torna sempre a casa avvinazzato. »

Quasi a modo di sostantivo. — « Eran tre avvinazzati che facevano a'pugni. »

B

BAGNARSI IL BÉCCO. Familiarmente lo stesso che BAGNARSI LA BÓCCA (V.).

BAGNARSI LA BÓCCA. Bevere alquanto tanto per rinfrescarsi la bocca. Dicesi più spesso del vino. — « Si arrivò alla villa verso mezzogiorno stracchi morti e assetati, e quell' avarone d'un Cavaliere non ci dette neanche da bagnarsi la bocca. » — « Via, accetti, almeno per bagnarsi la bocca. »

Più familiarmente dicesi anche *Bagnarsi il becco.*

BAGORDARE. *Neutro ass.* Far bagordi; Gozzovigliare. — « Andava bagordando per le bettole. »

BAGÓRDO. V. CRÁPULA.

BALENARE. *Neutro ass.* Quell'ondeggiare che fa chi non può ben reggersi in piedi per il troppo vino bevuto. — « D'un ubriaco che andava balenando, dice il Gozzi che camminava come si dipingono le saette. »

Di chi balena suol dirsi anche *Tutta la strada è sua*, poichè va ondeggiando da destra a sinistra.

BALLA. Lo stesso che *Cotta;* ma par che dica Ubriachezza meno grave e più allegra. — « Iersera tu avevi preso la balla, caro mio. » — « Non t'è ancora passata la balla? »

BALLA, TRABALLA E PÒSATI LÌ. Così proverbialmente si indicano i tre stadii dell'ubriachezza: il primo è tutto allegria: nel secondo si comincia a barcollare o balenare; nel terzo si cade a terra, o si rimane come stupiditi.

BANCHETTANTE. *Part. pres.* di *Banchettare;* Che banchetta. — « I banchettanti Proci. »

Anche a modo di sostantivo. « Le grida dei banchettanti. »

BANCHETTARE. *Neutro.* Far banchetto, Stare a banchetto. — « Mentre i principi banchettavano, Il popolo si levava a rumore contro di loro. »

Nel senso attivo di Dare ad altri un banchetto, Invitarlo, Accoglierlo a banchetto, è quasi in tutto uscito dall'uso vivo, ma può talora cadere opportuno in iscrittura molto sostenuta.

BANCHÉTTO. Desinare o cena, serviti

con lautezza oltre l'usato. — « Attendono a far banchetti e conviti. » — « Apparecchiò loro uno splendido banchetto. »

BARCOLLARE. Detto degli ubriachi è un *Balenare* (V.) più grave per ubriachezza maggiore.

« E barcollando ne veniva in sella,
Com'un Tedesco ch'abbia ben bevuto. »
Berni.

— « L'amico comincia a barcollare: sarà meglio accompagnarlo a casa. »

BATTÉSIMO. Dicesi familiarmente in ischerzo che il vino ha ricevuto o avuto il battesimo, quando è stato annacquato. — « Il vino degli osti ha sempre un po'di battesimo. » — « Queste bottiglie prima di venire in tavola hanno ricevuto il battesimo. »

Senza battesimo, per contrario, suol dirsi di vino che non sia stato annacquato. — « Questo è senza battesimo davvero. »

Anche plurale:

« Ma tutti asciugano
Bottiglie a scialo,
Senza battesimi
Nè prese a calo. »
Giusti.

BATTEZZARE. *Att.* Detto giocosamente del vino, vale Annacquarlo, Allungarlo con l'acqua. — « Gli osti che non battezzano il vino sono piu rari delle mosche bianche. » — « Ai bambini bisogna battezzarglielo il vino. »

BATTEZZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Battezzare*. — « Vini battezzati. » — « In collegio ci davano sempre il vino battezzato. » — « Beva pure un po'di vino, ma battezzato per non accrescere l'infiammazione alla gola. »

BEÓNA. V. BEÓNE.

BEÓNE, BEVÓNE. — « *Beone*. Quegli che bee assai, e a cui soverchiamente piace il vino. Sta tra il *Bevitore* e l'*Ubriacone*; gusta il vino tanto da mandarne giù più del primo, ma ne abusa men del secondo o lo regge meglio. *Beone* pare che porti anco il femminile in modo più conforme al comune uso che *Bevitore*. Poi *Beone* non riguarda che il vino e i liquori, e quello forse più di questi. *Bevitore d'acqua*, direbbesi, *di sciroppi, di fandonie incredibili*. (*Tommaseo*).

Beone è più dell'uso vivo familiare che *Bevone*, e pare indichi meglio con l'idiotismo il vizio. — « Canti de'beoni. » — « È un gran beone. »

Bevone ha meno senso di spregio: — « Quest'anno mi dicono tutti i buoni bevoni che i vini sono cattivissimi. » (*Redi*).

BÉRE o BÉVERE. *Attivo* e *Neutro*. Generalmente è Inghiottire un liquido. Più particolarmente intendesi di acqua, o di vino per cavarsi la sete o per una certa alternata o utile accompagnatura del mangiare. — « Chi non vuol restar canuto, Mangi un boccone dopo aver bevuto. » — « Beveva come un Turco. » — « Beva la feccia chi ha bevuto il vino. »

Detto assolutamente, intendesi sempre del vino, e del vizio di beverne troppo. — « Tu bevi troppo. »

E anche a modo di sostantivo: — « Ha il vizio del bere. » — « È il bere che lo rovina. »

BÉRE *Sost.* V. BÈRE, BÉVERE.

BÉRE A CENTELLÍNI. Lo stesso che *Centellare* o *Centellinare*. — « Beveva il cognac a centellini. »

BÉRE A GARGANÈLLA. Bere senza toccare il vaso con le labbra. — « Lui un fiasco di vino se lo beve così a garganella che non pare neanche suo fatto! »

BÉRE ALLA SALUTE D'UNO. Quasi consacrare in voto per la sanità di lui un bicchiere di vino. — « Bevo, signora Verdiana, alla sua salute. » — Anche assoluto, nell'atto di bere: — « Alla sua salute. » — È talora modo gentile d'invitare altri ad accettare un bicchier di vino. — « Questo bicchierino lo beva alla mia salute. »

BÉRE A SCIACQUABUDÈLLA. Bere del vino a digiuno, a corpo vuoto. — « Si bevve un par di bicchieri di vin bianco, così a sciacquabudella. » — « Io non posso bere a sciacquabudella; mi fa venire gli stomachini. »

BÉRE A ZINZÍNI. Lo stesso che Bere a centellini, Centellinare; ma è frase che oramai va scomparendo del tutto, mentre rimane in assai rigoglio di vita *Zinzino* per Piccolissima porzione di checchessia, e in particolare di vino o d'altro liquore quanto appena basterebbe a coprire il fondo d'un bicchiere.

E dicesi anche di cibi. — « Il medico non mi permette che un zinzin di vino a pranzo. » — « Mi dai un zinzin di pane per mangiare questo spicchio di noce? »

BÉRE LE BELLÉZZE. Dicesi con scherzo garbato quando si beve nel bicchie-

re dove altri ha bevuto, massime se donna. — « Non si stia a incomodare per far venire un altro bicchiere: beverò le sue bellezze. »

BEUCCHIARE. V. BEVUCCHIARE.

BÉVA. Detto dei vini, vale Il tempo in cui sono più buoni a beversi. — « La beva di questi vinettini è sui primi dell'inverno. » — « La sua beva è in agosto.

Dicesi che *ha buona beva* o che *è di buona beva* il vino che si beve volentieri. — « Ha una gran buona beva questo vino. » — « È proprio di buona beva: ne ho già in corpo un mezzo fiasco. »

BEVANDA. Ciò che si beve per dissetarsi, per ristorarsi o per medicina. — « Buoni cibi ed eccellenti bevande. » — « Bevande spiritose. » — « Tassa sulle bevande alcooliche »

BEVANDÁCCIA. *Pegg.* di *Bevanda.* — « Si guastò lo stomaco con tutte quelle bevandacce medicinali, che gli ordinava il suo dottore, un asino calzato e vestito. »

BEVANDÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Bevanda;* Bevanda buona, delicata, gustosa. — « Inventano certe delicate bevandine gustosissime. » (*Andreini*).

BEVANDÚCCIA. *Dim.* di *Bevanda;* — « Non ripugni il signor abate dal prender di quando in quando con la dovuta moderazione qualche piacevole bevanduccia evacuante. » (*Redi*).

BEVÈNTE. *Part. pres.* di *Bevere*; Che beve. — « Due colombe beventi. » — « I mangianti e i beventi. »

BEVERÁGGIO. Non comune per Ciò che serve per uso di bere, Bevanda. — « La neve è il loro beveraggio. » (*Algarotti*). — « Strani beveraggi. »

Oggi s'usa piuttosto a indicare La mancia che si dà a' vetturini, a' facchini, e simili, perchè vadano a bere; ma non molto comune neanche in questo senso.

BEVÉRCI BÈNE o MALE SÓPRA UNA CÒSA. Dicesi di cosa mangiando la quale ci si beva poi su volentieri e il vino paja anche più buono: e per contrario. — « Sul prosciutto ci si beve bene. » — « Sull'uva non ci si beve bene. »

Nel senso medesimo, ma non comunemente oggi nel linguaggio parlato, dicesi pure che una cosa *Dà* o *non dà buon bere*, o *dà cattivo bere.*

BÉVERE. V. BÉRE.

BEVERÉCCIO. Sull'analogia di *Mangereccio*, Che è buono a beversi. Il comune è *Bevibile.*

BEVERÍNO. Familiarmente, Piccola refezione nella quale si beva vino. Lo nota anche il Tommaseo nel Dizionario del Pomba; ma è voce non tanto comune.

BEVERONÁCCIO. *Pegg.* di *Beverone.* — « A dispetto di quegli ostichi beveronacci che vi fanno ingozzare ogni mattina que' due medici vostri amici. » (*Redi*).

BEVERÓNE. Dicesi per dispregio di Bevanda medicinale; ma oggi più spesso di quella Bevanda che si dà agli animali per ristorarli e ingrassarli, composta d'acqua e di farina. Vedi questa voce nell'Articolo 9º del Capo 4º.

BEVÍBILE. Atto a beversi, Buono a beversi, Che si può bere. — « Non è un vino bevibile a tutto pasto: c'è da ubriacarsi. » — « Non è un gran vino, ma è bevibile. »

BEVIBILÍSSIMO. *Superlativo* di *Bevibile.* — « A me pare bevibilissima quest'acqua di cisterna. » — « Vino bevibile, bevibilissimo. »

BEVICCHIARE. *Attivo* e *Neutro.* Bevere non molto, dice il Tommaseo, e adagio adagio; ma talvolta un po' più del dovere. Di que' diminutivi che, sotto vista di attenuare, caricano la dose.

Più comune *Bevucchiare*, ma dice Bere un po' meno frequente e meno adagio, ma forse in maggior quantità. V. anche BEVUCCHIARE.

BEVITÓRE. Chi o Che beve; ma dicesi più specialmente di Chi beve molto vino. — « Il tale è un gran bevitore. » — « Quelli son bevitori! »

Anco Chi beve liquori; ma allora non s'usa così assolutamente e vi si aggiunge il nome del liquore. — « Bevitori di *gin* — d'acquavite — di zozza. » V. anche BEÓNE.

BEVITRICE. *Femm.* di *Bevitore.* — « Ella era solenne..... bevitrice del buon vino cotto. » (*Boccaccio*). — « Bevitrice di liquori. »

BEVÓNA. V. BEÓNA.

BEVÓNE. V. BEÓNE.

BEVUCCHIARE e più comunemente in Firenze BEUCCHIARE, così come *Beone* e *Sbeucchiare.* Più frequentativo che diminutivo; Bere a più riprese e piuttosto molto che poco.

Dicendosi d'uno che *beucchia* o *Ha beucchiato* s' intende generalmente

che ha il vizio del bere o che è mezzo brillo. V. anche BEVICCHIARE.

BEVUTA. L'atto del bere.

« Dolce vino
Del qual ne fece cinque o sei bevute. »
Fortiguerri.

— « Ho fatto una buona bevuta. »
Anche la cosa che si beve. — « Sull'ora del desinare si piglia un' altra bevuta di latte. » (*Redi*).
Vedi un altro senso speciale di questa voce nell'Articolo 4°.

BEVUTÍNA. *Dim.* e un po' *vezz.* di *Bevuta.* — « Ho fatto una bella bevutina all'osteria a piè del monte. »

BEVUTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Bere.* — « Vomitava il molto vino bevuto. » — « Una mosca bevuta nel vino dicono che può produrre le coliche. »

BIÁSCIA. « Quella saliva che viene alle labbra per quel moto della bocca simile al biascicare. — E come chi ha poco appetito ed è disgustato fa spesso l'atto di biascicare svogliatamente, suol dirsi, per esempio, *Oggi ho la biascia,* a significare svogliatezza e disappetenza. » (*Rigutini*).

BIASCIAMÉNTO. Da Biasciare; Il biasciare. — Non comune.

BIASCIAMIDÓLLE. Dicesi di persona sdentata che mastichi a stento, quasi non possa biasciare o non biasci altro che midolle di pane.

BIASCIARE. « Ridurre il cibo come in una pasta ravvolgendoselo tra la bocca ed il palato perchè incorpori la saliva. Lo fa generalmente chi non ha denti; ma si fa anche per altre ragioni: ed anche chi mangia svogliatamente, e quasi non ha cuore di mandar giù il cibo. — « A desinare biasciava, e si vedeva proprio che mangiava contraggenio. » (*Rigutini*).

BIASCIATÍCCIO. Cibo biasciato e poi sputato. Dicesi anche per Avanzi di roba mangiata. — « Io non voglio mangiare il biasciaticcio degli altri. »

BIASCIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Biasciare.* — « Gli voleva dare un pezzetto di carne biasciato da lui. » — « Le balie soglion dare ai bambini il pane già biasciato da loro. »

BIASCIATÓRE. Chi o Che biascia. Non comune. Ora s'userebbe piuttosto nel traslato. — « Biasciatore di poesie — di parole che egli non intende. »

BIASCICARE. Lungo e più imperfetto *Biasciare.* — « La biascica un po'la carne e poi la sputa, perchè senza denti e con le gengive infiammate non può disfarla. »

BIASCICATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Biascicare.* — « Pane biascicato. » — « Confetti biascicati dalla piccina. »

BIASCICATURA. L'azione del Biascicare, e anche La cosa biascicata. — « Santi e caricature attaccate a'muri della bottega con un po' di biascicatura di pane. »

BIASCICCHIARE. Lo stesso, dice il Meini, che *Biascicare,* ma tiene un po' più del dispregiativo. — « Fa schifo a vederlo sempre biascicchiare in quella maniera. » — Non tanto comune.

BIASCICÓNA. V. BIASCICÓNE.

BIASCICÓNE e BIASCICÓNA. Colui e Colei che ha il vizio di biascicare, o che biascica per mancanza di denti.

BIASCICÒTTO. V. BIASCIÒTTO.

BIASCÍNO. « *Agg.* quasi a modo di *Sostantivo;* Troppo delicato e schifiltoso nel mangiare; Che biascia i cibi, e par che non degni mandarli giù. » (*A. Conti*).

BIASCIÓNA. V. BIASCIÓNE.

BIASCIONÁCCIA. V. BIASCIONÁCCIO.

BIASCIONÁCCIO, BIASCIONÁCCIA. *Pegg.* di *Biascione* e di *Biasciona.*

BIASCIONCÍNA. V. BIASCIONCÍNO.

BIASCIONCÍNO, BIASCIONCÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Biascione.* Specialmente di bambini che non hanno ancora tutti i denti.

BIASCIÓNE e BIASCIÓNA. Colui e Colei che hanno il vizio di biasciare. Dicesi specialmente di bambini e di vecchi senza denti.

BIASCIÒTTO e BIASCICÒTTO. La cosa biasciata o biascicata che poi si toglie di bocca; generalmente pane, ma può essere anche d'altro. — « I ragazzi si tirano dei biascicotti di carta l'uno con l'altro in tempo di scuola. » — « Alle volte si pigliano il gusto di attaccare a'soffitti delle stanze certi omíni di carta appesi con un filo a un biasciotto di pane o di carta che tirano forte verso il soffitto. »

BIASCIUCCHIARE. Lo stesso, dice il Meini, ma più comune di *Biascicchiare.* — « Il nonno biasciucchia tutto il giorno. »

BÍBITA. Bevanda, specialmente d'acque acconcie, per rinfrescarsi. — « Vuole un caffè o una bibita? » — « Entria-

mo in quel caffè che c'è scritto fuori: = bibite in ghiaccio. » — « In quella botteguccia dánno delle bibite eccellenti e freschissime. »

BIGUTTA. Suol dirsi di pietanza rozza e mal cucinata, e più specialmente di Minestra grossolana in gran quantità. — « Come vuoi fare a digerire tutta cotesta bigutta? » — « Ci portavano certe bigutte da far venire gli archi di stomaco a un porcellino. »

BIRILLO. Lo stesso che *Brillo*, ma pare che dica un po' meno.

BISBÒCCIA. Allegra mangiata, d'amici a bocca e borsa, ma indica sempre qualcosa di eccessivo. — « Gli piacciono le bisbocce, i teatri, i cavalli, ed ogni genere di galanteria. » — Dicesi anche *Bisboccio*, ma men comunemente.

Far bisboccia suol dirsi comunemente a Firenze per Darsi bel tempo scherzando e gavazzando.

BISBOCCIARE. Attendere a bisbocce.— « Quando si tratta di bisbocciare lui è sempre in capo lista. »

BISBÒCCIO. Lo stesso che BISBÒCCIA. V.

BISBOCCIÓNE. Colui che si diletta in bisbocce. — « In compagnia di quei bisboccioni non si muore nè di fame nè di malinconia. »

BÓCCA LÈRNIA. Dicesi familiarmente di persona di difficile contentatura in fatto di cibi. — « Tu se' pure la gran bocca lernia! chi ti può contentare? » — « Il mio padrone è una bocca lernia, e ci vuol proprio tutta la mia pazienza per contentarlo. » — V. anche LÈRNIA.

BÓCCA MIA CHE VUO' TU. Modo quasi proverbiale a indicare abbondanza e varietà squisita di cibi. — « Bisognava vedere che apparecchio a quella festa da ballo! Vini d'ogni specie; capponi in galantina, pasticci di Strasburgo, ostriche, dolci; insomma, bocca mia che vuo'tu. » — « Quante galanterie nella pasticceria del Giacosa! si può proprio dire: bocca mia che vuo'tu. » — « S'è maritata bene la Giulia; e in quanto al mangiare, bocca mia che vuo' tu. »

BÓCCA SCÉLTA. Chi è molto delicato nel mangiare, così che non gli piacciono che cose ricercate. — « Mia moglie è una bocca scelta, e di fagiuoli non ne vuol sapere. » — « Cosa vuol dir l'appetito! Una bocca scelta come te mangiare il baccalà fritto! »

BOCCATA. Tanta materia quanta se ne può tenere in bocca. — « Faceva certe boccate di minestra! »

E anche Quanta materia si rece in una volta. — « Rifece un par di boccate di vino. » — « Gli venne su una boccata di minestra. » — « Gli venivano di quando in quando delle boccate di sangue. »

BOCCHEGGIARE, Scherzevolmente si dice di chi mangia di nascosto e non vorrebbe esser veduto da'circostanti. « I ragazzi boccheggiano in tempo di scuola. »

Vale anche semplicemente Mangiare, ma poco alla volta e spesso. — « Saverio dice nella *Crezia Rincivilita* dello Zannoni, che i signori non sono allupati come lui, perchè sempre boccheggiano: o piglian quel ninnolo, o quell'altro; e poi non duran fatica. »

BOCCONATA. Quanto cibo può in una volta mettersi in bocca, Di quanto si fa un boccone. — « Grandi bocconate di carne. » — « Gli avanzarono sul piatto due bocconate di spinaci. » — Non molto comune.

BOCCONCELLÍNO. *Sottodim.* di *Boccone.* — « Bocconcellini di carne — di pane. »

BOCCONCÈLLO. *Dim.* di *Boccone.* — « Bocconcelli di pane per i poveri. » — « Non ho mangiato neanche un bocconcello di carne. »

Di chi fa pasti meschini, *Mangiare un bocconcello* vale Andare a desinare. — « Verso mezzogiorno le donne della filanda vanno a mangiare un bocconcello, e ritornano alle due al lavoro. » — « Mangio un bocconcello e vengo. »

BOCCONCÉTTO. « *Dim.* di *Boccone;* Non tanto piccolo e non cattivo, non però così ghiotto come può essere il *Bocconcino;* ma sempre pare meno meschino del *Bocconcello.* » (*Tommaseo*). — « Que'frati facevano certi buoni bocconcetti! » — Non tanto comune.

BOCCONCÍNO. *Dim.* di *Boccone.* — « Un bocconcino di pane intinto nella salsa. » — « Mangiò solamente un par di bocconcini di carne. »

Dicesi specialmente di cibo squisito. — « Mia moglie sa fare certi bocconcini! » — « Bocconcini ghiotti. » — « I beccafichi sono un gran buon bocconcino. » — « Bocconcini da ghiotti — da preti. »

BOCCONCÍNO DÉLLA CREANZA. Quel piccolo avanzo di una pietanza che nessuno prende dal piatto comune per non parer più ghiotto degli altri. — « Bisogna sempre lasciare il bocconcin della creanza. » — « Non tornò in cucina per la servitù che il boc-

concino della creanza. » V. DISCREZIÓN DE'CONTADÍNI.

BOCCONCIÓNE. *Accr.* di *Boccone.* — « I bambini fanno certi bocconcioni che pare impossibile possano mandarli giù. » — « Come vuoi fare a parlare con quel bocconcione in bocca? »

BOCCÓNE. Tanta quantità di cibo sodo quanta in una volta si mette in bocca. — «Dammi quel boccone di pane.» — « Non ne ho mangiato che un par di bocconi. » — « Prima di parlare manda giù il boccone. » — « Prenda almeno un boccone di lesso. »

BOCCÓN SANTO. Di cibi squisiti. — « Gli ortolani sono un boccon santo. »

Dicesi *boccon santo* anche il far di un uovo sodo un solo boccone.

BOCCÚCCIA. Suol dirsi Chi è, più che delicato, difficile e schifiltoso nel mangiare. — « Sei una gran boccuccia. » — « È difficile contentar te: sei troppo boccuccia. »

BORBOTTÍNO. Si dice così familiarmente qualunque pietanza, specialmente in umido, fatta con ogni cura, acciocchè sia appetitosa e gustosa; quasi sia stata lungamente a borbottare sul fuoco. — « Il mio cuoco mi fa certi borbottini, che farebbero risuscitare un morto. »

BRIACA. Lo stesso, ma men comune, che *Sbornia*, e dice Ubriachezza non tanto grande. — « Iersera avevi la briaca. » — Generalmente s'usa col verbo *Avere* o *Prendere.* — « Prende sempre la briaca. »

Si dice anche dell'essere sopraffatti dalla gioja, dal diletto, che pure si dice *Ebbro di gioja* e simili. — « Andò alla festa a corte: e tanto rimase incantato che proprio aveva la briaca. »

BRIACÁCCIO. *Pegg.* di *Briaco*, e si dice specialmente di chi si ubriaca per vizio abituale.

« Così que'briacacci empi e ribaldi. »
Neri.

BRIACHÈLLA. Leggiera ebrietà, quasi diminutivo di Briaca. — « Ha preso la briachella. » — « Ieri sera avevi un po' di briachella. »

Dicesi anche della Persona che per solito piglia la briachella. — « Ecco qua il nostro briachella. » — « Al Professore di storia avevano dato il soprannome di Briachella. » — « Il Curato era conosciuto da tutti per Don Briachella. »

BRIACHÈLLO. *Dim.* di *Briaco*, più specialmente di ragazzi. — « È un briachello. » — « S'avvezza un gran briachello. »

BRIACHÉZZA. Non comune per *Ubriachezza.*

BRIACHÍNA. V. BRIACHÍNO

BRIACHÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Briaco.* Dicesi celiando di bambino a cui piaccia il bere. — « È un briachino.» — « Un gran briachino. » — Di bambina *Briachina.*

BRIACO. Familiarmente lo stesso che *Ubriaco*, e porta anche negli scritti maggior senso di spregio sì nel proprio che nel figurato. — « È sempre briaco. » — « Era briaco fradicio. »

BRIACÓNA. V. BRIACÓNE.

BRIACONÁCCIA. V. BRIACONÁCCIO.

BRIACONÁCCIO, BRIACONÁCCIA. *Accr.* e *pegg.* di *Briacone.* Colui e Colei che ha il vizio abituale di ubriacarsi. — « Briaconacci che spendono tutto il guadagno della settimana in una serata all'osteria. » — « Sua moglie è una briaconaccia peggio di lui. »

BRIACÓNE, BRIACÓNA. *Accr.* di *Briaco;* più specialmente Colui e Colei che si inebria per abito. — « È un briacone maledetto. » — « Son due briaconi lui e la moglie. » — « Briacona che è sempre per le osterie coi soldati. »

BRILLO. Alquanto briaco, Che incomincia a ubriacarsi. — « Mezzo brillo dal vino. » — « Eran tutti brilli. » — V. anche BIRILLO.

BRINDARE. Verbo neutro di recente formazione, che si legge, più che altro, su' giornali e che, non essendo stato finora notato da alcun vocabolarista, non voglio essere il primo io a dargli patente sporca di neologismo o di francesismo, per *Far Brindisi*, *Propinare*, che sono certamente preferibili. Si costruisce col terzo caso. — « Brindò all'esercito — alla Casa di Savoja. »

BRÍNDISI. È un invito a bere a onoranza, o come più comunemente si dice, alla salute di qualcuno anche non presente; è un augurio di prosperità. Generalmente s'usa col verbo *Fare.* — « Furono fatti molti brindisi in onore del Re. » — « Fece un brindisi alla sposa. » — « Il brindisi, dice il Tommaseo, si fa con atti toccando il bicchiere, quasi senza parole, si fa in versi più o meno an-

nacquati, in prosa più o meno stucchevole. »

BRÒDO. V. l'Articolo seguente.

BRÒSCIA e SBRÒSCIA. Dicesi per dispregio di Brodo e più specialmente di minestra mal fatta o troppo brodosa o scipita. — « In collegio ci davano per minestra una certa broscia che non se ne sarebbero giovati i cani. » — « Quella sbroscia m'ha gonfiato lo stomaco. » — « Come si fa a mangiare tutta quella sbroscia? »

BUCCÒLICA. Così volgarmente si dice Il mangiare per l' assonanza con *Bocca*. — « A lui non preme che la buccolica. » — « Non pensa che alla buccolica. » — « La buccolica è il genere di poesia più sublime per i pagnottisti. »

BUONA BÓCCA. Chi mangia di grande appetito, e anche Chi mangia d'ogni cosa sebbene non perfetta, Chi, in fatto di cibi, è di facile contentatura. — « Io sono una buona bocca. »

BUON APPETITO. Augurio solito a farsi a chi s'appresta a mangiare o sta mangiando. — « È ora che io me ne vada. Lei sta per andare a desinare, A rivederlo, e buon appetito. »

È di buon appetito chi mangia molto volentieri.

BUONGUSTAJO. Colui che in ogni cosa ha buon gusto, presa questa voce in tutti e tre i sensi, proprio, traslato e figurato: cioè Che sa discernere il buon sapore degli alimenti, Che sa bene scegliere i colori e le forme degli abbigliamenti, e Che è atto a riconoscere il meglio nelle opere d'arte e nelle produzioni dello spirito. — « Pietro Fanfani era un buongustajo in fatto di lingua e di buccolica. » — « A' buongustaj piacciono i tartufi di Piemonte. » — « I veri buongustaj amano le beccaccie molto frolle. »

BUON PRÒ. Formola d'augurio che si suol fare a chi mangia, o ha terminato di mangiare, per esprimergli il desiderio che il cibo gli giovi. Non infrequentemente vi si ode sostituito il latino PRÒSIT. Per celia volgare dicesi *Buon pro* e *Prosit* a chi faccia quel che faceva Polifemo ubriaco nell'antro .... *sonanti orrendi rutti*, come traduce il Pindemonte.

BUZZÓNA. V. BUZZÓNE.

BUZZÓNE e BUZZÓNA. Colui e Colei che mangiano molto e ingordamente. — « È un gran buzzone. » — « Chi lo può mantenere quel buzzone? È capace di mangiarsi un chilo di pane così per istuzzicare i denti. »

C

CASALINGO. Di cibo semplice e come suol farsi d'ordinario. — « Piatti casalinghi. » — « Pane casalingo. » — « Cucina — mangiare casalinghi. »

CASCAR DALLA FAME. Dicesi di chi si senta venir meno dalla fame. — « Cascava dalla fame quando l'accolsi in casa mia. » — « Cascassi anche dalla fame, non gli chiederei un soldo. »

CAVALIÈR DEL DÈNTE. Così dicesi scherzevolmente per satira Colui che va scroccando pranzi da questo e da quello. — « Cavaliere il tale? sì, cavaliere del dente! » — « Aveva dintorno tre o quattro cavalieri del dente che gli facevan la corte per amore del cuoco. »

« Accorto ciarla il cavalier del dente. »
Guadagnoli.

CAVARE IL CÒRPO DI GRINZE. Vedi LEVARE O CAVARE IL CÒRPO DI GRINZE.

CAVARSI LA FAME. Mangiar tanto da non soffrirne più gli stimoli. — « Mi son cavato la fame con un par di scodelle di minestra. » — « Non so come cavarmi la fame. » — « Non ha tanto da cavarsi la fame. » — « Non se la può cavar tutti i giorni. »

CAVARSI LA VÒGLIA D'UNA CÒSA. V. LEVARSI, CAVARSI LA VÒGLIA D'UNA CÒSA.

CÉNA. Uno dei due minori pasti giornalieri, che si fa la sera, o anche a notte inoltrata, da coloro che ritengono l'uso di desinare verso la metà del giorno. — « Vo a cena tardi. » — « Chi va a letto senza cena, tutta notte si dimena. » — « È a cena. » « Mi son alzato ora da cena. »

CENÁCCIA. *Pegg.* di *Cena.* — « Che cenaccia stasera! Un' insalata e un po' di prosciutto rancido. »

CENANTE. *Part. pres*, di *Cenare*; Che cena. — « Tiberio cenante con Druso. » (*Davanzati).*

E in forza di sostantivo. — « I cenanti in casa del Marchese. » — « Le grida e le risate de' cenanti. »

CENARE. *Neutro ass.* Mangiar da sera

la cena. — « Cenò con la famiglia e poi se ne andò a letto. » — « Vanno sempre a cenare per le osterie. » — « Chi la sera non cena tutta notte si dimena. »

CENÉTTA. *Dim.* di *Cena;* Piccola cena; ma può talora aver senso di lode. — « Una buona cenetta. » — « Ci preparava certe cenette! » — « Eh che cenette si faceva da giovanotti alle Cinque lampade in Firenze! »

CENETTÍNA. *Sottodim.* e *vezz.* di *Cena.* — « Cenettina in famiglia — con gli amici. » — « Fa la sua cenettina, il piccino, e poi se na va a nanna. »

CENÍNA. *Dim.* di *Cena;* quasi sempre senza idea di lode. — « Vi farò una cenina lesta lesta. » — « Bimbi, fate la vostra cenina e poi a cuccia. »

CENÍNO. *Dim.* di *Cena;* e dicesi più specialmente di piccola cena gaja in compagnia d'amici, piuttosto che di quella solita fatta in famiglia.

In certi luoghi di Toscana dicono propriamente *Cenino* la Cena che si suol far la notte di Natale dopo le funzioni di Chiesa.

CENÓNA. *Accr.* di *Cena*; Cena abbondante. — « Ci preparò in quattro e quattr'otto una cenona che sarebbe bastata a un reggimento. »

CENÓNE. *Accr.* di *Cena;* più lauta e più ricca della *Cenona.* — « Che cenone quello di iersera in casa Biroldi! » — « Era un gran cenone davvero. »

CENTELLARE o CENTELLINARE. *Attivo* e *Neutro.* Bere interrottamente a piccoli sorsi, assaporando gustosamente. — « Stava centellando un bicchierino di vecchio Madera. » — « Centellinava il caffè. » — « A forza di centellare, ha veduto il fondo a quel fiasco. » — « Dopo cena riman lì a centellinare per una mezz'oretta. »

CENTELLINARE. V. CENTELLARE.

CENTELLÍNO. « *Dim. vezz.* di *Centello.* Quel po' di vino che in una volta assaggiasi adagio adagio. — « Un centellino di vino. » — o assolutamente: — « Un centellino. » — Il *Gocciolino* può essere meschino o versato, o rimaner nel bicchiere: nel *Centellino* riguardasi l'atto del bere. » (*Tommaseo*).

Dicesi non del solo vino, ma d'ogni altro liquido da beversi.

CENTÈLLO. Men comune del diminutivo CENTELLÍNO. (V.)

CENÚCCIA. *Dim.* e un po' *dispr.* di *Cena;* Cena meschina. — « Una cenuccia da poveretti. » — « Preparava da sè la sua cenuccia. »

CHE SANTA LUCÍA TI CONSÈRVI LA VISTA o GLI ÒCCHI! Così suole esclamarsi per burla vedendo altri mangiar molto o sentendolo raccontare del molto cibo mangiato. Talora si aggiunge: *l'appetito non ti manca* o *i denti* o *lo stomaco gli hai buoni.*

CHIACCHIERÍNA. Quello stato che precede la ubriachezza e nel quale si parla allegramente più del consueto. — « Io ubriaco? Avevo un po' di chiacchierina, ecco tutto. »

CIBAMÉNTO. Il Cibare o Cibarsi; Nutrimento. — Non comune.

CIBARE. *Att.* Dar cibo, Nutrire. — « Lo cibarono per tre mesi di sola carne, brodi ristretti e vino generoso. » — « Andava a caccia delle fiere e ne cibava le carni. »

Neutro passivo; Cibarsi, Prender cibo, Prendere in cibo. — « Si cibava di soli legumi. » — « Cibarsi lautamente, parcamente — male — bene. »

CIBÁRIA. *Sost.* Tutto ciò che serve di cibo. — « La scelta delle cibarie ed il tempo di valersene, appartiene alla regola di sanità. » (*Lastri*).

CIBÁRIO. *Agg.* Che serve di cibo, d'alimento. — « Materie — sostanze cibarie. — Leggi cibarie presso i Romani. »

CIBARSI. V. CIBARE.

CIBATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Cibare.*

« E cibato di lor, sul terren nudo
Cerca adagiare il travagliato fianco. »
Tasso.

— « Contadini — soldati — cibati male. »

CIBO. Tutto ciò che si mangia per nutrimento. — « Cibi e bevande sane. » — « Gli manca il cibo per sè e per i figli. » — « Cibo che sazia presto. » — « Cambiare i cibi. » — « Poco cibo e nullo affanno, sanità nel corpo fanno. » — « È un cibo che non gli fa pro'. » — « Cibi indigesti. »

CIONCARE. *Neutro* generalmente; Bere avidamente in gran quantità. — « Cioncava da un' oretta buona. » — « Cionca e ricionca, s' ubriacò. » — « Cioncavano tutti come Tedeschi. »

Talora anche attivo. — « Ha cioncato un fiasco intero. » — « Lui questo fiasco se lo cionca tutto da sè. »

CÍSCHERO. Non tanto comunemente, ma si dice talora di chi è mezzo ubriaco, incominciando a sentire gli

effetti del vino col vederci poco distintamente.

COLAZIONÁCCIA. *Pegg.* di *Colazione;* Cattiva colazione. — « Ho fatto una colazionaccia all' osteria tanto per non stare a corpo vuoto. » — « Vino cattivo, carne pessima, pane stantio: insomma, una colazionaccia. »

COLAZIONARE. *Neutro.* Far Colazione. Non comune nell'uso, ma s'ode di quando in quando. — « Quando avremo colazionato partiremo. » — Per noi toscani è, più che altro, voce di scherzo, sonandoci pesante e sgarbata.

COLAZIONCÍNA. *Dim.* di *Colazione;* Piccola ma gustosa colazione. — « Una colazioncina squisita. » — « La colazioncina per i bambini è pronta? » — « Quando avranno fatto la loro colazioncina, conducili a spasso. » — « Ci preparò una bella colazioncina sotto gli alberi della villa. »

COLAZIONCIÓNA. *Accr.* di *Colazione;* Buona e abbondante colazione. — « Ci dette una buona colazionciona che non finiva mai. » — « Avete fatto stamani una gran bella colazionciona, veh! »

COLAZIÓNE. È propriamente il primo pasto che si prende la mattina. — « Fo' colazione con un po' di caffè e latte. » — « Stamani per colazione ho mangiato due fichi col prosciutto. » Vedi PRIMA COLAZIÓNE e SECÓNDA COLAZIÓNE.

COLAZIÓNE IN FORCHÉTTA. O *prima* o *seconda* che sia, e Quella colazione nella quale si mangiano cibi solidi da pigliarsi colla forchetta. — « Verso mezzogiorno fo colazione in forchetta, e sto bene fino alle sette della sera. »

COLAZIONÉTTA. *Dim.* di *Colazione;* Piccola colazione, ma discreta, e talora anche buona e abbondante. — « Una bella colazionetta. » — « Colazionetta senza lussi, ma di cibi scelti. »

COLAZIONÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Colazione.* — « Quella colazionuccia di stamani non mi ha toccato un dente: non vedo l'ora d'andar a mangiar un boccone a casa mia. »

COMMENSALE. Ciascuno di coloro che mangiano alla stessa mensa. — « Era mio commensale in casa del Conte — alla trattoria. » — « Le grida dei commensali. » — « Commensale allegro e perciò desiderato. »

COMMESTÍBILE. *Sost.* Cibo, vivanda da mangiarsi. — « Vendita di pane e altri commestibili. »

COMMESTÍBILE. *Agg.* Che è mangiabile; Buono a mangiarsi. — « Frutti commestibili. » — « Non tutte le carni sono commestibili. » — Più comune come sostantivo.

COMPANÁTICO. Si dice di ogni cibo che si mangia col pane. — « La paga gli basta appena per comprare il pane; ma il companatico non c'entra. » — « Mangiano un po' di pan nero; senza companatico. » — « Ora che hai mangiato tutto il companatico, ti mangerai il pane solo. »

Anche plurale — « I companatici. »

CONTORNARE. Fare il contorno. — « Il lesso contornalo di spinaci — o — con gli spinaci. » — Più comune *Fare il* o *un contorno di.*

CONTORNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Contornare.* — « Lesso contornato di patate passate. » — « Lingua contornata di fagiolini in erba. »

CONTORNÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Contorno.* — « Contornino di lenti in umido allo zampone di Modena. »

CONTÓRNO. Quella come corona di cibi vegetali variamente cucinati che si suol mettere intorno alle pietanze di carne che si portano in tavola. — « Lesso senza contorno. » — « Cotechino col contorno di spinaci. » — « Io non ho mangiato che un po' di contorno. » — « Vuole un po' di contorno? »

CONVITANTE. *Part. pres.* da *Convitare;* Che convita. — « Convitati e convitante erano di pessimo umore. »

CONVITARE. *Attivo.* Chiamare a convito. — « Convitò gli ambasciatori di Firenze. » — « Convitava ogni sorta di gente. »

CONVITATO. *Part. pass.* e *agg.* di *Convitare.*

CONVITATO. *Sost.* Chi interviene od è è chiamato al convito. — « Quanti saranno i convitati? » — « I convitati fecero molti brindisi al padrone di casa. »

CONVITATÓRE. *Verbale* di *Convitare;* Chi invita o Che invita. Non comune.

CONVITO. Splendido desinare o cena a cui sieno chiamate persone di alto grado. — « Dette un convito a tutti i Ministri. » — « Fece un gran convito agli ambasciatori. »

CORPACCIATA. Lo stesso, ma men comune, di SCORPACCIATA (V.).

CÒTTA. Ubriacatura. — « Aveva una cotta che non si reggeva più ritto. » — « Prese una bella cotta all'osteria. »

Chiamandosi *cotta* anche quella corta sopravveste bianca che portano gli ecclesiastici nell' esercitare i divini uffici, il popolo suol dire degli ubriachi, con un giuoco di parole, che *il prete rivuol* da loro *la cotta* o che debbono *riportare la cotta al prete.* — Vedi anche *Balla.*

COTTÍCCIO. Mezzo ubriaco. — « Era cotticcio l'amico, e durava una gran fatica a strascicar le gambe. »

CÒTTO. Ubriaco addirittura.

> « E quando egli era ubrïaco e ben cotto
> E' cicalava per dodici putte. »
> *Pulci.*

Cotto fradicio e *Cotto spolpato* suol dirsi di ubriachezza anche maggiore per maggiore dispregio. Ed è a notarsi che mentre degli innamorati suol dirsi *Cotto* e *Cotto fradicio,* non si direbbe mai *Cotto spolpato.* Del resto, *Cotto spolpato* è men comune anche detto degli ubriachi.

CÒTTO FRÁDICIO. Vedi Còtto.

CÒTTO SPOLPATO. V. Còtto.

CRÁPULA. « *Crapula* è vizio abituale di chi si dà tutto al vizio della gola e del vino. — Lo *stravizio* o *stravizzo* è eccesso di bere e di mangiare, fatto in qualche occasione, e che spesso porta seco l'ubriachezza e qualche malattia. Lo *stravizzo* non è assolutamente vizioso e grave; e alle volte si chiama, scherzando, *stravizzo* il mangiare o bere un poco più del consueto o fuor dell' ora solita. — *Bagordo* è ritrovo romoroso di persone, che mangiano, bevono, cantano e scherzano senza riguardi, e spesso con poca decenza. — L'*Orgia* è cosa da signori; ed è fatta apposta per abusare della carne e della gola. Non è voce dell'uso comune; e anche la cosa è più rara che ne' secoli precedenti, specialmente nel XVI. »

Così il Fanfani nei *Sinonimi.* Quanto a ciò che egli dice della voce *stravizzo* debbo con la reverenza dovuta all'illustre filologo, soggiungere che oramai *stravizio* e *stravizzo* non si confondono più nell'uso, riserbandosi quest'ultima a indicare come memoria storica, letteraria o archeologica che s'abbia a dire, soltanto Quel convito che l'Accademia della Crusca faceva in una data stagione dell'anno, dopo il quale un accademico leggeva la sua cicalata. — « Voi dovete sapere che 'l solenne stravizzo dell'Accademia della Crusca era arrivato a tanto lusso ed a tanta sontuosità, che pareva oramai con iscandalo universale piuttosto una cena da Sardanapali e da Eliogabali che un modesto convito da gente letterata e filosofica. » *(Redi).*

CRAPULARE. *Neutro ass.* Far crapula; Soverchiamente mangiare e bere. — « Giocando e crapulando si ridusse sul lastrico. »

CRAPULÓNE. Chi è dedito alla crapula. — « Crapuloni *quorum Deus venter est.* »

D

DAR CATTIVO BÉRE. Vedi Béverci bène o male sópra una còsa.

DARE O NON DAR BUON BÉRE. Vedi Béverci bène o male sópra una còsa.

DARE AL CAPO. Il vino, la birra o altre bevande *danno al capo* quando per i fumi di esse viene come ad annebbiarsi l'intelligenza, o riscaldano o fanno dolere la testa. — « È un vino troppo alcoolico; mi dà subito al capo. » — Dicesi anche nel senso medesimo *Dare alla testa.*

DARE ALLE GAMBE. Dicesi dei vini che, bevuti in troppa quantità, fanno risentire i loro effetti specialmente alle gambe che reggono a stento il peso del corpo. — « La testa la lascia libera questo vinetto; ma dà terribilmente alle gambe. » — « Il vino un po' forte mi dà subito alle gambe. »

DARE IN TÁVOLA. Lo stesso che *Mettere, Portare in tavola.*

DARE RIPIÈGO. Parlandosi di vivande, vale Ingojarle tutte quante avidamente, Consumarle. — « Darebbe ripiego a una forma di cacio parmigiano. » — « Dettero subito ripiego a ogni cosa, e non ce ne rimase più respice per la servitù. »

DAR SÓTTO A UNA CÒSA. Detto di cibo, Mangiarne di molto con gusto. — « Lui non dà sotto che alla minestra. » — « Del lesso non ne voglio: darò sotto piuttosto a' fagiuoli. » — « Io a' dolci gli do sotto. » — « Come gli hanno dato sotto a quella polenda: non n'è avanzata quasi punta. »

DEJEUNER, che i Fiorentini pronun-

ziano sempre DIGIUNÈ, può benissimo tradursi in italiano SECÓNDA COLAZIÓNE (V.).

DÉSCO. Mensa o Tavola, e propriamente Quella sulla quale si mangia. In questo senso non è più dell'uso comune familiare, se non forse in qualche contado e in alcuni proverbi. — « Chi non mangia a desco, ha mangiato di fresco. — Gran traditore è il desco. »

DESINARÁCCIO. *Pegg.* di *Desinare;* Cattivo desinare. — « È riuscito un desinaraccio. » — « Desinaraccio da osterie di campagna. »

DESINARE. *Neutro ass.* Fare il maggior pasto della giornata — « Torna presto a desinare. » — « Vo a desinare da mio cognato. » — « Stanno desinando. » — « A che ora desina? — Verso le cinque. »

DESINARE. *Sost.* Il maggiore de' pasti giornalieri che si fa a mezzogiorno o poco dopo, e generalmente, nelle grandi città, verso la sera. — « Prepara il desinare per le due. » — « Che cosa ci abbiamo per desinare? — Minestra e lesso. »

DESINARE ALLA CROCÉTTA. Lo stesso che *Far sequentia sancti evangelii.*

Modo basso. È d'uso anche in Firenze; ma più specialmente a Pistoja dove il modo è caro al popolo per il giuoco di parole originato dal nome d'un colle, non molto distante dalla città, detto *la Crocetta.*

DESINARÉTTO. « *Dim.* quasi *vezz.* di *Desinare.* Non dice scarsezza, come direbbe *Desinaruccio;* nè tanta squisitezza quanta potrebbe *Desinarino.* — « Desinaretto alla buona, ma gustoso, gioviale. » (*Tommaseo*).

DESINARÍNO. *Dim.* di *Desinare.* — « Un buon desinarino. » —

« Ed un desinarin quando gli danno,
A cantar durerebbe per un anno. »
Pananti.

Vedi DESINARÉTTO.

DESINARÓNE. *Accr.* di *Desinare;* Abbondante desinare e di lusso. — « Un desinarone da principi. » — « È stato un gran desinarone, sai. »

DESINARÚCCIO. *Dim.* e un po' *dispr.* di *Desinare.* — « Desinaruccio da povera gente. » — V. DESINARÉTTO.

DIÈTA. Regola di vitto, e per lo più Astinenza di cibo a fine di sanità. — « La sola dieta può guarire da certe malattie. » — « Val più la dieta, alle volte, che le medicine. » — « Acqua, dieta e serviziale, guarisce d'ogni male. »

DIGERÈNTE. *Part. pres.* di *Digerire;* Che digerisce, Che ha facoltà di digerire. — « Canale — forze digerenti. »

DIGERIBILITÀ. Astratto di Digeribile. — « I fisiologi sono discordi sulla maggiore o minore digeribilità di alcuni cibi. » — « Cibi di dubbia digeribilità. » — « Il Bellini di certi cibi scrisse: Non sono digeribili sino all'ultima digeribilità. »

DIGERIRE. *Att.* e *n. ass.;* Convertire, mediante la digestione, in succhi assimilabili dal nostro organismo i cibi e le bevande. — « Il nostro stomaco, dice il Redi, digerisce più facilmente l'acqua che il vino. » — « Le cipolle non le posso digerire. » — « Digerisce male. » — « Non poteva più digerire. »

DIGERITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Digerire.* — « Pranzo — cibo digerito. » — « Ben digerito — Mal digerito. »

DIGESTIÓNE. Quella complicata funzione fisiologica, che qui non occorre descrivere, per la quale i cibi e le bevande si convertono in sostanza del nostro corpo e lo mantengono in vita. — « Fare una buona digestione. » — « Cibi di facile digestione. »

DIGESTIVO. Che digerisce, Che è atto a digerire, Che ajuta la digestione. « Forza — virtù digestiva. » — « Calore digestivo. » — « Medicine — bevande digestive. » — Non molto comune.

DIGRUMA. *Sost.* « Voracità cagionata da facile smaltimento del cibo. Voce dell'uso. — « Costui mangia sempre; ha la digruma in corpo » (*Meini.*) — Rammenta *Aver la consuma* e *Aver la lupa in corpo.*

DIGRUMARE. *Attivo* e *neutro.* Familiarmente dicesi di Chi mangia con una certa voracità. — « Lo trovai che digrumava allegramente. » — « Hai digrumato tutti quei fagiuoli? »

È anche semplicemente Mangiare. — « C'è nulla da digrumare? »

DIGRUMATÓRE. *Verbale* di *Digrumare;* Chi o Che digruma. — « Gran digrumatore. » — « Un digrumatore da fare spavento alla Fame. »

Non si direbbe *Digrumatora* e *Digrumatrice*, se non forse quest'ultimo per ischerzo.

DILUVIARE. *Attivo* e *neutro;* Mangiare voracemente e presto. — « Diluviavano allegramente. » — « Diluviarono ogni cosa. »

DILUVIATÓRE. Colui che diluvia. Più comune DILUVIÓNE (V.).

DILUVIATRICE. Colei che diluvia. Più comune DILUVIÓNA (V.).

DILUVIÓNA. Femminile di *Diluvione.* — « Ragazze diluvione. » — « Son tutte diluvione queste convittrici. » — Più comune, a onore del sesso debole, il maschile.

DILUVIÓNE. Colui che mangia voracemente e presto. — « Quei tre diluvioni si messero in corpo tutto il desinare preparato per sei. » — « A mangiar con noi non ce lo vogliamo quel diluvione del professor Dèntice. »

DIPANARE. *Attivo* e *neutro.* Dicesi scherzevolmente per Mangiar molto. — « Come dipanano i tuoi figliuoli! » — « Dice d'esser malato; ma, veda, a tavola dipana ch'è un piacere. » — « Dipanarono ogni cosa in quattro e quattr'otto. »

DIR MÁNGIAMI MÁNGIAMI. Un cibo *dice* o *par che dica mangiami mangiami*, quando eccita colla vista desiderio di sè, quando è molto appetitoso. — « Via, si serva; questi agnellotti dicono proprio mangiami mangiami. » — « Certe pietanzine che dicevano mangiami mangiami. » — « Que' fichi parevan dire mangiami mangiami. »

DISAPPETÈNZA. Mancanza d'appetito, Contrarietà al prender cibo. — « Disappetenza invincibile. » — « Ho sempre una gran disappetenza. » — « Combatta la disappetenza con decotti di china. » — V. anche INAPPETÈNZA.

DISCREZIÓN DE' CONTADÍNI. Quella piccolissima porzione di vivanda che i contadini, invitati a mangiare, lasciano nel piatto, immaginandosi così di passare per discreti e non ingordi. Quindi per canzonatura si dice a chi, senza essere, voglia apparire discreto. — Vedi anche BOCCONCÍNO DÉLLA DISCREZIÓNE.

DISSETARE. *Att.* Cavare la sete. — « Lo dissetò e lo sfamò. » — E riflessivo. — « Si dissetarono alla fonte. »

Anche assoluto. — « Il vino non disseta. » — « Il latte annacquato disseta benissimo. »

DISSETARSI. Vedi DISSETARE.

DISSETATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Dissetare.*

DIVORANTE. *Part. pres.* di *Divorare.*

« La divorante bocca e 'l crudo artiglio. »
Alamanni.

DIVORARE. *Attivo.* Mangiare con eccessiva ingordigia.

« Qual'è quel cane che abbajando agugna,
E si racqueta poi che il pasto morde,
Chè solo a divorarlo intende e pugna. »
Dante.

— « Divorò la sua porzione e quella del compagno. »

E assoluto. — « Tu non mangi: divori. » — « Non pensa che a divorare. »

DIVORATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Divorare.* — « Divorato dalle fiere. » — « Divorato il pasto, s'acquietò. »

DIVORATÓRA. Vedi DIVORATRICE.

DIVORATÓRE. Colui che divora. A modo di sostantivo e di aggettivo. — « Ragazzo divoratore. » — « È un divoratore. » — « Ci vuol altro per questi divoratori! »

DIVORATRICE. Colei che divora. Più spesso in senso traslato. — « Fiamme — passioni — cure — divoratrici.

Nel senso proprio qui notato di *Divorare*, più comune *Divoratora.*

E

EBBRÉZZA, EBRIETÀ. Nel linguaggio scelto lo stesso che *Ubriachezza.*

EBRIETÀ. V. EBBRÉZZA.

ÈBRO. Nella lingua scritta e piuttosto scelta lo stesso che *Ubriaco.*

È IN TÁVOLA. Maniera di dire con la quale il padrone di casa o un servitore o altri avvisa che il pasto è pronto, sia colazione, desinare o cena. — « Signori, è in tavola. » — « Venne il servitore a dire che era in tavola. »

ÉMPIERSI o EMPIRSI IL BUZZO. Mangiar molto. — « Alla cena del principe M. si empì il buzzo per quattro giorni. » — « Non pensa che a empirsi il buzzo. » — « Quando s'è empito il buzzo, rovini pure il mondo. »

ÉMPIERSI o EMPIRSI IL GÓZZO. Mangiare a sazietà. — « Quel parassito non pensa che a empirsi il gozzo. »

ÉMPIERSI o EMPIRSI LA TRIPPA. Mangiare di molto, da averne pieno

il ventre. — « Non t'empir tanto la trippa. » — « S'empie la trippa e poi va a dormire, per levarsi a riempirla ancora e tornare a dormire. »

ÈSSER BOCCÚCCIA. V. Boccúccia.

ÈSSER DI BUON APPETITO. V. Appetito e buon appetito.

ÈSSER DI BUONA BÉVA, V. Béva.

ÈSSER DI BUONA FÁMA. Giuoco familiare di parola che si dice di chi ha buon appetito, che è sempre pronto a mangiare. Il giuoco intero di parola suona: — « È di cattivo parentado, ma di buona fama. »

ÈSSERE DI BUON PASTO. Dicesi di chi mangia molto e di tutto. — « Il Curato, che era di buon pasto, non si sapeva adattare a viver col Pievano che viveva con uno stecco unto. »

ÈSSERE DI PÒCO PASTO. Mangiar poco. — « Mia moglie è di poco pasto; le basta un po' di minestra e un pezzettino di lesso. »

Per enfasi dicesi anche scherzevolmente nel senso medesimo di chi sia di poco pasto *Uccellin di poco pasto*. — « Sono un uccellin di poco pasto: non potrei mangiar di più di quello che ho mangiato. »

ÈSSER DIFFÍCILE. Dicesi assolutamente che *è difficile* Chi è di bocca molto delicata e non si contenta così per fretta de' cibi e del modo col quale son cucinati. — « Se di quel cuoco era contento il marchese B. che è tanto difficile, dev'essere un gran bravo cuoco davvero! »

ÈSSERE ÉMPIO. Così familiarmente per un giuoco di parola dice chi *è pieno*, chi *è fatto*.

ÈSSERE IN FILO. Dicesi dell'esser disposto a mangiare, e più specialmente di chi si trovi quasi sempre in questa disposizione. — « Oggi sono in filo davvero, e vedrai che bella mangiata di tortelli che farò. » — « Pietrino è sempre in filo: non farebbe che mangiare. »

Con un modo proverbiale, fondato su un giuoco di parole, suol dirsi pure: — « È come i rasoj: sempre in filo. » — « È sempre in filo come i rasoi. »

ÈSSERE IN GLÒRIA. Essere ubriaco. — « Quando è in gloria è tutto tenerezza. » — « Quando è un po'in gloria chiacchiera per cinquanta. »

ÈSSERE IN PERNÈCCHE o BERNÈCCHE più comune. Modo volgare per *Essere ubriaco*. — « Tornava sempre a casa in bernecche. » — Dicesi anche *Andare in bernecche* per Ubriacarsi. — « Appena beve un po'più del solito, va subito in bernecche. »

ÈSSER FATTO. Suol dirsi familiarmente e un po'bassamente per Esser pieno; Aver mangiato più che abbondantemente. — « Son proprio fatto: non mi ci entrerebbe neanco un briciolino di pane. »

ÈSSER LA SUA BÉVA. V. Béva.

ÈSSER LA SUA MÒRTE. Detto di una vivanda si dice a significare che un tal modo di cottura è quello che più le si affà, e che la rende più gustosa che in qual altro modo si voglia. — « La lepre, la sua morte è in salmì. » — « Per me i funghi, la sua morte è in padella. » — « L'anguilla la sua morte è arrosto con le foglie d'alloro. »

ÈSSER PIÈNO. Meno basso che *Esser fatto* (V.): Aver mangiato soprabbondantemente. — « Ero già pieno dopo il secondo piatto. » — « Son pieno, grazie; non ne mangio più. »

ÈSSER SÈMPRE IN FILO CÓME I RASÓJ. V. Èssere in filo.

ÈSSERE SFONDATO. Volgarmente dicesi di chi mangia moltissimo. — « Hai mangiato due scodelle di minestra, il lesso, due piatti, un pezzo di cacio, e ti lamenti che hai fame? Ma che sei sfondato? » — V. anche Sfondato.

ÈSSER SUA TUTTA LA STRADA. V. Balenare.

ÈSSERE UN ÁCQUAJO. V. Góla d'acquajo.

ÈSSERE UNA FÓGNA. Lo stesso e forse un po'più che *Essere un acquajo* o *una gola d'acquajo*.

F

FAME. Bisogno e voglia grande di mangiare. — « Aveva una gran fame. » — « Ho più fame di prima. » — « La fame non conosce legge. » — « La fame è il condimento dei cibi. »

FAME DA LUPI. Gran fame. — « Tornai in città, con una fame da lupi. »

FAMÈLICO. Del linguaggio nobile; Grandemente avido di mangiare. —

« Lupi famelici. » — Famelico e assetato. »

« Errò famelico
Strappato ed egro:
Si sogna il boja,
Ma dorme allegro. »

Giusti.

FAR BALLARE I DÈNTI. Modo basso per Mangiare. — « Non c'è nulla da far ballare i denti? »

« Interrogate un uom che sudi e stenti
A lavorar, perchè fa ciò? risponde:
Ah! signor mio, per far ballare i denti. »

Fagiuoli.

Nello stesso senso dicesi anche, ma men comunemente, *Far ballare il mento.* — « Lo dice anche il proverbio: A voler che il mento balli, Alle man gna (*bisogna*) fare i calli: ossia Per mangiare bisogna lavorare. »

FAR BALLARE IL MÉNTO. V. FAR BALLARE I DÈNTI.

FAR BRÍNDISI. È bere alla salute di altrui. V. BRÍNDISI.

FAR CROCÉTTA. Modo proverbiale: Star senza mangiare. — « Quella povera gente fanno crocetta un dì sì e un dì no. » — « Oggi quel collegiale bisogna che faccia crocetta per gastigo d'una sua biricchinata. »

Lo stesso che *Far sequentia sancti evangelii* (V).

FAR DI GRASSO. V. MANGIAR DI GRASSO.

FAR DI MAGRO. V. MANGIAR DI MAGRO.

FARE A MICCÍNO. Mangiar poco e adagio. — « Del cacio — delle noci — bisogna fare a miccino. » — « Fà a miccino con quel dolce, chè è molto pesante. »

FARE IL CHILO. Si dice comunemente per Starsene in riposo dopo pranzo. — « Mentre se ne stava sulla poltrona facendo il chilo, gli fu portata la lettera che gli annunziava il naufragio del bastimento che conteneva la maggior parte delle sue ricchezze. »

FARE INDIGESTIÓNE. Dicesi di cibi che per la loro qualità o per la soverchia quantità producono indigestione. — « Il popone mi fa indigestione. » — « Non mangiar tanto pan solo, o — tanta polenta gialla — tanto baccalà — ti farà indigestione. » — « Il macco fa indigestione. »

FAR FÓGO. Si dice di cibo o bevanda che vada a traverso alla gola, e costringa a tossire con grande sforzo.

Far fogo o *Metter fogo* si dice anche figuratamente per Provare effetti tristissimi e gravissimi da una cosa da noi desiderata e ottenuta. — « Potè arrivare al suo intento; ma gli fece o gli messe fogo; dopo un mese era pieno di guai. »

Per imprecare ad altri che una cosa che ci si dica da esso gustata ed ottenuta gli faccia mal pro, suol dirsi: *Fogo.* Per esempio uno dirà: Pietro ha comperato due belle starne: e l'altro che non le ha, dirà per istizza: *Fogo!* cioè: gli metta, o gli possa metter fogo.

FAR GÓLA. Dicesi de'cibi che eccitano in noi desiderio di mangiarli. — « Que'fichi mi facevano gola. » — « La tua polenda non mi fa gola: preferisco un pezzo di pane. »

FAR LA BÓCCA A UN CIBO, A UNA BEVANDA. Assuefarci adagio adagio il gusto così che piaccia, mentre in sul principio non ci andava. — « Bisogna farci un po' la bocca a queste salse. » — « Non ci avevo ancora fatto la bocca a quel vino. » — « Quando ci avrai fatto la bocca al vino amaro, non ti piaceranno più quelli dolci. »

FAR LA CÉNA DÉL GALLÉTTO: UN SALTO E A LÈTTO. Modo proverbiale per Non cenare.

FAR LA CÉNA DE' PASSERÒTTI o DÉL PASSERÒTTO. Mangiare la sera un poco di pane bagnato nell'acqua.

FAR LA PARTE. V. PARTE.

FAR LE GAMBE GIÁCOMO GIÁCOMO. Con modo proverbiale plebeo diciamo in Firenze che a chi si regge poco bene in gamba per il soverchio vino bevuto, *le gambe gli fanno giacomo giacomo.*

Le gambe *fanno giacomo giacomo* anche per debolezza non prodotta dal vino o per paura.

FAR LE MERENDUCCE. V. MERENDÚCCIA.

FAR LO SPÒSO. Modo proverbiale che s'usa parlando di chi per complimento o per vergogna non mangia, invitato in casa altrui, che ben poco. — « Andiamo, via, non faccia lo sposo: si serva di questi tordi. »

FAR NÒDO. Un cibo, un boccone *fa nodo* quando, perchè troppo grosso o troppo duro, rimane alquanto nell'esofago minacciando soffocamento, quasi nodo di corda che stringa il

collo. — « I maccheroni — gli gnocchi, mangiati troppo affollatamente, possono far nodo. » — « M'ha fatto nodo un boccone di pane — un pezzo di midolla. »

FAR PENITÈNZA CÓN o DA ALCUNO. Frase che suole usarsi per cerimonia da chi inviti altri a pranzo o a cena. — « Oggi rimarrà a far penitenza con noi. » — « Stasera venga a far penitenza da me. »

FAR PÒCO GUASTO. V. NÓN FAR TRÒPPO GUASTO.

FAR PRÒ. Dicesi che *fa prò* il cibo o la bevanda quando, facilmente digerendoli, ci ristorano piacevolmente. — « Oggi il desinare m'ha fatto prò: mi sento forte e leggiero. » — « M'ha fatto prò quel bicchierino di marsala. » — « Mangi troppo affollato: non ti può far prò. »

FAR RIBÒTTA. Fare allegria di mangiare e di bere; ma include sempre idea di stravizio, di crapula, o almeno di soverchio. — « È sempre a far ribotta. » — « Dissoluti che fanno quasi tutti i giorni ribotta insieme per le osterie di campagna. »

FAR RIPIENÉZZA. V. RIPIENÉZZA.

FAR RISUSCITARE I MÒRTI. Dicesi che un cibo o una bevanda *farebbe* o *è da far risuscitare i morti*, quando è eccellente nel genere suo, quasi che i morti ritornerebbero a vita per gustarne.

FAR SEQUÈNTIA SANCTI EVANGÈLII. Modo proverbiale familiare equivalente a *Far crocetta e Desinare alla crocetta* e simili, cioè *Non mangiare*. Il modo ha origine da questo che, parlandosi di chi non possa o non debba mangiare, a indicare che deve quasi tener la bocca chiusa, si suol fare col pollice una croce sulle labbra, così come sulla fronte, sulla bocca e sul cuore la fanno gli ecclesiastici nel principio del Vangelo pronunziando le parole *sequentia sancti evangelii, secundum, ecc.*

Dicesi anche assolutamente *Far sequentia*.

FARE SPRACCHE. V. SPRACCHE.

FAR VELÉNO o MÉTTER VELÉNO. Dicesi dei cibi che non facciano prò, sia perchè di cattiva qualità, o non adatti al nostro stomaco o che ci rimangono agri o indigesti a cagione d'arrabbiature, dolori o simili. — « L'aglio ch'era negli spinaci m'ha fatto — m'ha messo veleno. » — — « Quel vinaccio mi messe veleno. » — « Mi arrabbiai tanto colla moglie che il desinare mi fece — mi messe veleno. »

FAR VENIRE L' ACQUOLÍNA IN BÓCCA. V. VENIR L' ACQUOLÍNA IN BÓCCA.

FATTURATO. Lo stesso che ARTEFATTO (V.), e preferibile come più familiare e più schietto.

FAVORIRE. *Ass.* Accettare qualche cibo. — « Prenderò un pezzetto di dolce tanto per favorire. » — « Non gliene offrire a quel ghiottone, perchè favorisce subito. » Vedi anche VUOL FAVORIRE?

FÓGO V. FAR FÓGO.

FORTÓRI. V. FORTÓRI DI STÒMACO.

FORTÓRI DI STÓMACO e anche assoluto FORTÓRI. Que'fiati agri che vengono dallo stomaco alla bocca per cibo indigesto. Lo dicono più spesso le donne che gli uomini. — « L'aglio mi produce i fortori di stomaco. » — « Soffro spesso i fortori di stomaco. » — « Cibo che produce — che fa venire i fortori. » — « Quella maledetta minestra di magro m'ha fatto avere i fortori per tutta la giornata. » — Più comune così assoluto che *Fortori di stomaco.*

FRUGALE. *Agg.* Che nel cibarsi si contenta di poco, Che vive di cibi comuni. — « Era uomo frugale. » — « Visse sempre sobrio e frugale. »

Anche di cose. — « Vitto — mensa — cibo — frugale. »

FRUGALÍSSIMO. *Superl.* di *Frugale.* — « Vitto frugalissimo. » — « Lo invitò alla sua mensa frugalissima. »

FRUGALITÀ. Temperanza nel cibarsi, astenendosi da ogni squisitezza. — « Lodava la frugalità e l'astinenza. » — « La frugalità è madre della sanità. »

FRUGALMÉNTE. *Avv.* da *Frugale*; Con frugalità, Secondo frugalità. — « Vivere frugalmente e sobriamente. »

FRUTTE. Parlando di mensa, è quell'ultimo servito nel quale, oltre le frutte propriamente dette, come pere, mele, susine, uva, ecc., si comprende anche il formaggio, confetti, zuccherini, e simili.

Vedi anche l'Articolo 3°, ove sono notate molte varietà di frutte.

FUORI DI PASTO. Nelle ore che seguono o precedono i pasti ordinarii. — « Fuori di pasto non posso bere nè vino nè acqua. » — « Fuori di pasto non bevo vino. » — « Mangia — beve sempre fuori di pasto, e però si rovina lo stomaco. »

G

GALANTERÍA. Cosa molto buona a mangiare; squisita. — « Per me il cappone freddo è una galanteria. » — « Quelle pernici erano una galanteria. » — « Dolce ch' è una galanteria. »

GHIOTTÁCCIO. *Superl.* di *Ghiotto.* — Più spesso come *sost.* — « È un gran ghiottaccio. » — « Quella ghiottaccia s'è mangiato tutto il dolce per sè. »

« Ma torniamo di grazia a quei ghiottacci
Che lasciammo alla nave di Pretojo. »

Neri.

GHIOTTAMÉNTE. *Accr.* di *Ghiotto.* — « Mangiava ghiottamente di quegli intingoli. »

GHIOTTERELLÍNO *Dim.* e *vezz.* di *Ghiotterello.* Non tanto comune, se non parlando di bambini.

GHIOTTERÈLLO. *Dim.* e *vezz.* di *Ghiotto.* — « Bambino un po' ghiotterello. » — « Non vorrebbe che cose dolci, il ghiotterello. » — « Ah come son ghiotterelle le tue bambine! »

GHIOTTERÍA. Ingordigia, Golosità. Non comune in questo senso; piuttosto in quello di Galanteria per Cosa ghiotta. — « Gli piacciono tutte le ghiotterie. »

GHIOTTISSIMAMÉNTE. *Avv. superl.* di *Ghiottamente.* — « Si mangiava le lumache ghiottissimamente come una cosa prelibata. »

GHIOTTÍSSIMO. *Superl.* di *Ghiotto.* — « Uomo ghiottissimo. » — « Con quella bevanda facevano buona cera quei ghiottissimi sacerdoti. » (*Redi*) — « Cibi — bevande ghiottissime. »

GHIÓTTO. *Sost.* e *Agg.* Parlando di persona, Chi o Che è avido di cibi e di bevande delicate. — « Era molto ghiotto. » — « Come le hanno avvezzate ghiotte quelle bambine! » — « I ghiotti si scavano la fossa coi denti. » — « La povertà gastiga il ghiotto. »

Vale anche Appetitoso, Gustoso. — « Gli piacevano le cose ghiotte. » — « Bocconi ghiotti. »

GHIOTTONÁCCIO. *Accr.* e *pegg.* di *Ghiotto.* — « Ghiottonaccio che vuol finire il suo patrimonio per il vizio della gola. » — « Ghiottonaccia che mangia tutto senza offrir nulla alle sorelle. »

GHIOTTONCÈLLO. *Dim.* e quasi *vezz.* di *Ghiottone.* Più spesso di bambini.

GHIOTTÓNE. *Accr.* di *Ghiotto.* — « In chiesa co'santi e in taverna co'ghiottoni. » — « Le cucine de'ghiottoni. » — « Quelle ghiottone delle mie sorelle. »

GHIOTTONERÍA. Astratto di *Ghiottone.* — « Abito vizioso; peggio di *Golosità. Gola* è il vizio e il peccato. La Ghiottoneria fa commettere, oltre al peccato di Gola, atti sgarbati e ridicoli. » (*Tommaseo*).

Dicesi anche per Cibo ghiotto. — « Non mangerebbe che ghiottonerie. » — «Ghiottonerie che poi fanno male. » — « Va dietro alle ghiottonerie. » V. anche GHIOTTORNÍA.

GHIOTTORNÍA. Lo stesso, ma men comune nell'uso familiare, di GHIOTTONERÍA (V.).

GHIOTTUME. Le cose ghiotte a mangiarsi. — « Ti piacciono tutti i ghiottumi. » — « Rovinano più lo stomaco i ghiottumi che i cibi rozzi. »

GIARDINÉTTO. Quel piatto dove sono frutte di varie specie, fresche e secche, con un pezzetto di cacio, e che si mangia in fin di tavola. — « Per due lire, alla trattoria Morisetti, danno pane, vino, minestra, due piatti di carne e un giardinetto. » — « Vuol altro, signore? — Un giardinetto. »

GIRARE. *Att.* Dicesi de' piatti in cui son le vivande e delle vivande stesse quando coloro che servono a tavola, o i commensali stessi fra loro, li fanno passare dall'uno all'altro perchè ciascuno si serva. — « Gira ancora quel piatto di maccheroni. » — « Fa' girare l'insalata. » — « Ora faremo girare l'arrosto. » — « Giri quel pasticcio alla signora Adele che ne vuole un altro pochino. »

Assoluto:

« Ma i piatti girano
Tre volte almeno,
Non si può muovere
Chi non è pieno. »

Giusti.

GÓLA. Desiderio smoderato di cibi; Peccato di gola, Golosità. — « La gola è il sesto dei peccati mortali. »

« La gola, il sonno e l'oziose piume
Hanno del mondo ogni virtù sbandita. »

Petrarca.

— « Ne ammazza più la gola che la spada. »

GÓLA. Dicesi familiarmente di persona golosa. — « È una gran gola! » — « Dico la verità, io son gola. — Sono un po 'gola. »

GÓLA D'ACQUAJO. Dicesi di mangione che manda giù ogni sorta di cose, come fa l'acquajo che riceve tutte le acque sudicie. Nel senso medesimo è pure dell'uso *Essere un acquajo.*

GOLÁCCIA. *Pegg.* di *Gola* nel senso di Vizio, Peccato della gola. — « Ti rovinerai per la tua golaccia. »

GOLÁCCIA. Detto di persona, peggiorativo di *Gola.* — « È una golaccia » — « Sei diventato una golaccia. »

Anche maschile: — « Sei un gran golaccia. » — « Non t'avvezzar così golaccia. »

GOLÁGGINE. Vizio della gola, Golosità. — « Sei di una golaggine schifosa. — « Lo fa per golaggine. »

Anche per Cibo ghiotto, ghiottume. — « Conosce tutte le golaggini. » — « Non lo tirano che le golaggini. »

GOLERÍA. Astratto di Gola per il Vizio della gola. — « Lo fa per goleria. » — « È di una goleria favolosa. »

Vale anche Cosa ghiotta, Ghiottoneria. — « Spende tutti quei pochi che ha in golerie. » — « Gli piacciono le golerie. »

GOLÉTTA. Dicesi scherzevolmente *Goletta* chi è ghiotto. — « Goletta che sei! » — « Non hai ancora finito di mangiare, goletta? » — Più spesso di bambini.

Dicesi anche nel senso medesimo *Avere la goletta troppo lunga* e *Avere un braccio di goletta*, scherzando sul doppio significato di *goletta* che è Quella parte dell' abito che cuopre il collo o sta intorno al collo. — « I contadini mangiano in casa pane e coltello: ma fuori hanno un braccio di goletta: così la pensava la Crezia dello Zannoni. » — « Questo bambino ha la goletta troppo lunga; bisognerà tagliargliela. »

GOLETTÁCCIA. *Pegg.* di *Gola*, detto di persona. — « Sei una golettaccia. » — « Eh golettaccia, smetti un po'di mangiare tante frutte. »

GOLETTÍNA. *Dim.* di *Goletta*, detto di persona ghiotta. — « Diventi golettina, sai. » — « È una golettina che non pensa altro che a ghiottumi. »

GOLOSÁCCIO. *Pegg.* di *Goloso.* — « Quel golosaccio di mio fratello. » — « È un golosaccio. »

GOLOSAMÉNTE. *Avv.* da *Goloso;* Con golosità, Avidamente. — « Sceglie golosamente le migliori pietanze. » — « Mangia di tutto golosamente. »

GOLOSÍNO. *Dim.* di *Goloso;* segnatamente di bambino.

GOLOSISSIMAMÉNTE. *Superl.* di *Golosamente.* — « I quali animaletti dai marinari livornesi son chiamati carnumi, e da essi son mangiati crudi golosissimamente (*Redi*).

GOLOSÍSSIMO. *Superl.* di *Goloso.* — « Golosissimo e bevitore grande. » (*Boccaccio*).

GOLOSITÀ. Avidità di gola, Peccato di gola: qualità astratta di chi è goloso. — « Si lascia trascinare dalla sua golosità ad atti sconvenienti. » — « Golosità smisurata. » — « Lo mangia per golosità.

Dicesi anche per Cosa ghiotta. — « Tutte le golosità lo tirano. » — « Non pensa che alle golosità. » — « Non mangiare tutte quelle golosità. »

GOLÓSO. *Agg.* e *Sost.* Che ha il vizio della gola — « Bevitore e goloso all'ultimo segno. » — « I bambini son quasi tutti golosi. » — « Una ne pensa il cuoco, una il goloso. »

Cose golose diconsi i cibi appetitosi che tentano la gola.

GOZZOVÍGLIA. Stravizio nel quale si mangia e si beve smoderatamente. — « Era sempre in cattive compagnie, a bagordi, a gozzoviglie. » — « Spese tutto il suo in gozzoviglie. »

GOZZOVIGLIARE. *Neutro.* Stare in gozzoviglia. — « Gozzovigliarono tutta la notte. »

« E tra noi gozzovigliando,
Gavazzando,
Gareggiamo a chi più imbotta. »

Redi.

GOZZOVIGLIATÓRE. Chi ha il vizio di far gozzoviglie; Chi sta gozzovigliando. Non comune, ma opportuno.

GRADIRE. *Att.* in senso simile ad Accettare, parlándosi di cibi e di bevande.

Gradisca suol dirsi offrendo ad altri qualcosa; oppure *Vuol gradire?* o *Se gradisce.....* — « Accetti un

gocciolino di Marsala, tanto per gradire. » — « Prenderò una ciliegia in guazzo tanto per gradire. »
E talora a modo d'attivo: — « Gradisca almeno un fico. » — « Gradirò una pesca. »

GUARNIRE. Lo stesso, ma men bello e men proprio, che CONTORNARE (V.). — « Guarnisci il lesso con un contorno di fagiolini in umido. »

GUARNITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Guarnire.* — « Pietanze di carne ben guarnite di erbaggi squisiti. » — « Due piatti guarniti. »

GUARNIZIÓNE. Lo stesso, ma men comune e men proprio di CONTÓRNO (V.). — « Arrosto con una guarnizione di patate nella ghiotta. » — « Tre piatti di carne con la guarnizione. »

GUASTARSI LA COLAZIÓNE, IL DESINARE o LA ÇÉNA. Dicesi che *guasta il desinare o la cena* chi, prima di questi pasti, mangia qualcosa che può togliergli poi l'appetito per essi. — « A mangiare ora quei dolci, ti guasti il desinare. » — « Beverei volentieri un bicchier di vino; ma ho paura di guastarmi la cena. » — « Con quel maledetto bicchierino, ti guasti sempre la colazione. »

GUSTÁBILE. Da potersi gustare, Che può esser tollerato dal gusto. — « Cose visibili, toccabili e gustabili. »

GUSTÁCCIO. *Pegg.* di *Gusto.* — « Ti piace quella roba lì? Che gustaccio! » — « Quella pietanza m'ha lasciato in bocca un gustaccio! » — « Sento ancora il gustaccio di quella medicina! »

GUSTAMÉNTO. Il gustare. Non comune.

GUSTARE. *Att.* e *neutro.* Discernere per mezzo del gusto la qualità dei sapori. — « Gusti un po' questo vino, per veder se le piace. » — « Ho gustato la salsa per sentire se era buona. » — In questo senso è però più comune nell'uso familiare *Assaggiare.*
Per semplicemente Mangiare. — «. Non ho gustato neanche un briciolo di pane da ventiquattro ore. » — « Non voleva più gustare cibo di sorta. »
Vale anche Piacere, Dilettarsi nel gusto di un cibo, d'una bevanda. — « Come gustava quel vino! » — « Si vede proprio che lo gusta. »
E col terzo caso. — « Ti gusta questo piatto? — « No, non mi gusta. » — « Il migliaccio non mi gusta. »

GUSTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Gustare.*

GUSTETTÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Gusto* nel senso di Sapore. — « Vino che ha un certo gustettino di lamponi. » — « Ha un gustettino amarognolo che non mi dispiace. »

GUSTÉVOLE. Piacevole al gusto; un po' meno che *Gustoso.* — « Medicine gustevoli. » — « Cibi poco gustevoli — resi gustevoli con l'aggiunta di qualche sostanza. »

GUSTEVOLÍSSIMO. *Superl.* di *Gustevole.* — « Cibi gustevolissimi ma indigesti. »

GUSTEVOLMÉNTE. *Avv.* Con gusto. — « Tutti questi vini si correggeranno di modo che si potranno assai gustevolmente bere. » (*Soderini*).

GUSTO. Uno de' cinque sensi per mezzo del quale si discernono i sapori, e che ha la sua sede nel palato e nella lingua. — « Cibo, bevanda piacevole al gusto. » — « Hai il gusto guasto dalle bevande alcooliche e dal fumare. » — « Dopo la difterite ho perduto il gusto. » — « Gusto delicato — ottuso. »
E per Sapore. — « Dar gusto a un cibo con i condimenti. « — « Vino che ha un gusto d'amaro. » — « Cibo pieno di gusto. » — « Frutte senza gusto — che non hanno gusto. »

GUSTOSAMÉNTE. *Avv.* da *Gustoso*; Con gusto. — « Mangiava di tutto gustosamente. » — « Bere gustosamente. » — « Cibi preparati gustosamente. »

GUSTOSISSIMAMÉNTE. *Avv. superl.* di *Gustosamente.* — « Bere e mangiare gustosissimamente. »

GUSTOSÍSSIMO. *Superl.* di *Gustoso.* — « Pietanze — frutte — vini — gustosissimi. » — « Cucina gustosissima. »

GUSTOSITÀ. Astratto di Gustoso. — « Conditi così, acquistano i cibi una maggiore gustosità. » — « Che gustosità queste albicocche! »

GUSTÓSO. *Agg.* Piacevole al gusto, Grato al palato. — « Cibi — liquori gustosi. » — « Pietanza — vino — poco — molto — punto gustoso. »

I

IL CONVÈNTO NON PASSA ALTRO. Suol dirsi scherzevolmente nel linguaggio familiare per significare che, oltre le pietanze già portate in tavo-

la, non ne verranno altre, o per significare a chi non si contenti del trattamento, che quella è l'usanza della famiglia o del convitto o simili e che bisogna ci si adatti.

IL MAGNÍFICAT e più volgarmente LA MAGNÍFICA. Giuoco grossolano di parole a indicare il Mangiare, che pur dicesi plebeamente *Magnare*. — « È l'ora del magnificat, e tutti gli impiegati vanno a casa. » — « Lo fa per la magnifica. »

IL PIATTO DÉL BUON CUORE. Vedi UN PIATTO DI BUON VISO.

IL PRÈTE RIVUOL LA CÒTTA. Vedi CÒTTA.

IMBANDIGIÓNE. La solennità dell'imbandire e Le vivande stesse imbandite. — Voce sbandita dal linguaggio familiare, ma che può talora cadere opportuna in certe scritture molto sostenute e in poesia.

IMBANDIMÉNTO. Lo stesso che *Imbandigione;* ma men comune ancora e forse non necessario neanche negli scritti.

IMBANDIRE. *Att.* Mettere in assetto le vivande per portarle in tavola : per lo più di apparecchio fatto con lautezza e con splendidezza. — Dicesi tanto della mensa quanto delle vivande e dei pasti. — « Imbandirono le mense sotto gli alberi. » — « Imbandirono le vivande. »

« D'uman carni s'imbandian le cene. »
Foscolo

— « Gli imbandì un suntuosissimo pranzo. »

IMBANDITO. *Part. pass .e agg.* da *Imbandire.* — « Gli avanzi delle mense imbandite dai debitori. » (*Segneri*). — « Trovarono le mense splendidamente imbandite. »

IMBRIACAMÉNTO. Imbriacatura. Poco comune.

IMBRIACARE. *Att.* Far divenire ubriaco, Inebriare. — « Il Marsala lo imbriaca. » — « Il vin di casa non imbriaca. » — « Lo imbriacarono per farlo cantare. »

E *Neutro pass.* Divenire ubriaco; procurarsi l' ubriachezza. — « S'imbriacò come un facchino. » — « S'imbriaca coi liquori. » — « S'imbriacavano tutte le sere. »

IMBRIACARSI. V. IMBRIACARE.

IMBRIACATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Imbriacare.* — « Imbriacato dal vino troppo alcoolico. »

IMBRIACATURA. Effetto dell'ubriacarsi e Stato dell'ubriachezza. — « Prende tutte le sere una solenne ubriacatura. » — « Non gli è ancora passata l'imbriacatura. » — « A indicare che gli effetti dell'imbriacatura si fanno risentire all'organismo per più giorni dopo di essa, un proverbio dice : Una buona imbriacatura, nove giorni dura. »

IMBRIACO. *Agg.* e *Sost.* Ubriaco. Poco comune in Toscana così come il suo accrescitivo *Imbriacone.* — « Era imbriaco. » — « Quei due imbriachi se la volevano prendere con me. » — « Aveva un cuoco imbriacone. » — E più specialmonte di chi ha il vizio dell'ubriacarsi. — È un imbriacone. » — « Non ti fidare di quell'imbriacone. »

IMBRIACÓNE. V. IMBRIACO.

IMBUSECCHIARE. *Att.* Affine a *Impippiare.* — « Non lo imbusecchiate tanto quel ragazzo. »

IMBUZZARE. *Att*- Dicesi familiarmente del Far mangiare troppo alcuno, massime ragazzi — « Non lo imbuzzar tanto, se no c'è il caso che prenda una solenne indigestione. »

Anche *neutro pass.* Mettersi nel buzzo tanta roba da empirlo. — « S'imbuzzò con la polenda. » — « Non t'imbuzzar tanto di minestra. » — « Tu t'imbuzzi troppo, e dopo stai male. »

IMPIPPIARE. *Att.* e *n. pass.* Empiere altri o sè di cibo soverchio. Dicesi anche con maggior forza *Rimpippiare.* — « Impippiare un bambino colla minestra. » — « Impippiarsi o Rimpippiarsi di gnocchi. »

« Il bue s'alza, s'ingrassa e si rimpippia. »
Fagiuoli.

IMPIPPIARSI. V. IMPIPPIARE.

INAPPETÈNZA. Mancanza d'appetito; contrario di *Appetenza.* La *Inappetenza* in questo par differire dalla *Disappetenza,* che la prima non include come la seconda l'idea di contrarietà al cibo, e può essere momentanea, mentre la *Disappetenza* dura per solito piuttosto a lungo.

IN CHIÈSA, MA NÒN ALL'OSTERÍA CÓN LUI. V. ALLA MÉSSA.

INDIGERÍBILE. *Agg.* Che non si può digerire. L'assoluta impossibilità è denotata da questo : ma cibo difficilissimo a digerire suol dirsi più comunemente *Indigesto.* (*Tommaseo*).

INDIGESTIONÁCCIA. *Pegg.* di *Indigestione;* Forte, grave Indigestione. — « Ha preso un'indigestionaccia, che ha dovuto purgarsi per tre giorni. Mangi meno! » (*Meini*).

INDIGESTIONCÈLLA. *Dim.* di *Indigestione;* ma può dire anche indigestione assai grave. — « Non è mica un'indigestioncella da ridere! » — « Una indigestioncella co'fiocchi da non vincerla così facilmente. »

INDIGESTIÓNE. Male di stomaco o dei primi intestini prodotto dal troppo cibo mangiato o dalla qualità di esso cibo. — « Leggiera — grave indigestione. » — « Indigestione da curarsi colla dieta — co'purganti. »

INDIGÈSTO. Detto di cibo, Che non è digeribile o Che è difficile a digerire. — « La midolla è indigesta. » — « La carne di majale ti è indigesta. » « I fagiuoli mi sono indigesti. »

INEBRIAMÉNTO. Ebbrezza. Non comune nel senso proprio; piuttosto nel figurato. — « Inebriamento de'sensi. »

INEBRIANTE. *Part. pres.* di *Inebriare;* Che inebria. — « Vini inebrianti. » — Più comune nel figurato che nel proprio.

INEBRIARE. *Att.* e *neutro ass.* e *pass.* Ubriacare; ma nel significato proprio men comune che nel figurato. — « Lo inebriò d'amore — di gioja. » — « Canto — poesia che inebria. » — « S'inebriava d'orgoglio. »

INEBRIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inebriare* — Più spesso nel traslato che nel proprio.

INÈDIA. Il non mangiare e le sofferenze e gli effetti prodotti da tale astinenza. — « Inedia continuata. » — « Moriva d'inedia. » — « Era il ritratto dell'inedia. »

IN FIN DI TÁVOLA o A FIN DI TÁVOLA. Sul terminare del pasto. — « In fin di tavola vennero serviti formaggi finissimi di molte qualità. » — « Arrivò in fin di tavola e rimase a denti secchi. »

« Se a fin di tavola
E a naso rosso,
Una facezia
V'arriva all'osso,
Non fate broncio
Come taluno,
Che se nel muoversi
Lo tocca un pruno,
Soffia, s'inalbera
E si scoruccia,
E per cornaggine
Si rincantuccia. »

Giusti.

INGHIOTTIMÉNTO. L'atto e l'effetto dell'inghiottire. Poco comune nel proprio.

INGHIOTTIRE. *Att.* Spingere il boccone o la bevanda giù per l'esofago. — « Inghiottire la minestra bollente. » — « Inghiottì. senza accorgersene, un nocciolo d'albicocca. » — « Inghiottiva un calicione di vino tutto d'un fiato. »

Assoluto. — « Non può inghiottire. » — « Sento male a inghiottire. »

INGHIOTTITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inghiottire.* — « Ed invero potrei scrivere di essermi accertato che quelle pietruzzole inghiottite dagli uccelli non conferiscono alla loro nutrizione. » (*Redi*).

INGHIOTTITÓRE e INGHIOTTITRICE. Chi o Che inghiotte. Più comune nel traslato che nel proprio.

INGHIOTTITRICE. V. INGHIOTTITÓRE.

INGHIOTTONIRE. Usato attivamente per Render ghiotto, non è comune. — « La nonna inghiottonisce i nipotini. »

Più comune a modo di neutro assoluto e di neutro passivo. — « Inghiottonisce ogni giorno di più quel vecchio cucco. » — « S'inghiottonì degli ananassi, e ne voleva ogni giorno. » — « Ma sai che t'inghiottonisci in un modo schifoso! »

INGHIOTTONITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inghiottonire.* — « Bambino inghiottonito. » — « Inghiottonito dalla nonna. » — « Inghiottoniti de'fichi. » — « Inghiottonita de'tartufi. »

INGOBBIARE e INGUBBIARE. « Verbo attivo e riflessivo; familiarmente, Empire di cibo il gozzo e lo stomaco. È diverso da *Inzeppare;* perchè *s'inzeppa* uno anche mangiando poco, ma continuamente, e *s'ingobbia* chi manda giù gran quantita di cibo in una volta. — « Quella mamma ingobbia il suo bambino dandogli gran cucchiajate di pappa. » E neutro: — « Colui, quando mangia, ingobbia come i tacchini. » (*A. Conti*).

Dicesi anche *Ingubbiare*, e il Rigutini non registra che quest'ultima forma, forse più comune in Firenze.

INGOJAMÉNTO. L'atto dell'ingojare. Non comune.

INGOJARE. Mandar giù per l'esofago cibo o bevanda. Affine a *Inghiottire;* ma il più delle volte è Inghiottire con maggiore avidità e in maggior quantità.

« Molti ne squarta, e vivo alcun ne ingoja. »

Ariosto.

E assoluto. — « Non posso ingojare senza dolore. » — « L'infiammazione e il gonfiore dell'ugola gli impedisce d'ingojare. »

INGOJATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Ingojare.* — « Infino a tanto che il capo del luccio, ingojato ed introdotto nello stomaco, a poco a poco s'intenerisca. » (*Redi*).

INGOJATÓRE, INGOJATRICE. *Verbali* di *Ingojare.* Chi o Che ingoja. Più comuni nel figurato che nel proprio.

INGOJATRICE. V. INGOJATÓRE.

INGOLLARE. Ingojare cibi quasi senza masticare e con grande avidità. — « Bisognava vedere quel contadino come ingollava i midolloni di pan bianco. »

Anche delle bevande :

« Colà tra gli Arabi
E tra i Giannizzeri
Liquor sì ostico (*il caffè*),
Sì nero e torbido
Gli schiavi ingollino. »

Redi.

INGOLLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Ingollare.*

INGOLOSIRE. *Attivo.* Rendere altri goloso. — « Lo ingolosì facendogli vedere un piatto di pesche. » — « Lo ingolosì de'dolci. »

Neutro. — Divenir goloso. — « Questo piccino ingolosisce sempre più. » — Men comune.

Riflessivo. — « S' ingolosì grandemente di tutte le leccornie. »

INGOLOSITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Ingolosire.*

INGORDÁGGINE. Lo stesso che *Ingordigia.* Non comune, ma dell'uso. — « È di un'ingordaggine schifosa. » — « Ti farai sempre canzonare per la tua ingordaggine. »

INGORDAMÉNTE. *Avv.* da *Ingordo;* Con ingordigia, Golosamente. — « Divorare — bere ingordamente. »

INGORDÍGIA. Estrema avidità e brama sì di cibi che di bevande che sommamente s'appetiscono, ma più specialmente di cibi. — « L'ingordigia è il suo debole. » — « Mangiava con grande ingordigia. » — « Mangiava, non per fame, ma per ingordigia. »

INGORDIGIÁCCIA. *Pegg.* di *Ingordigia.* Voce quasi di celia e non comune. — « L'appetito vi si è convertito in fame, e la fame in una ghiottissima ingordigiaccia trangugiatoria. » (*Redi*).

INGORDISSIMAMÉNTE. *Avv. superlativo* di *Ingordamente.* — « Ingordissimamente se lo divorò. » — « Bere ingordissimamente. »

INGORDÍSSIMO. *Superl.* di *Ingordo.* — « Era ingordissimo de'fichi. » — « Gente ingordissima. »

INGÓRDO. *Agg.* e *Sost.* Avido in estremo grado di cibi e bevande, ma più di quelli che di queste. — « Ingordo delle frutte — della minestra — della carne. » — « Bambino ingordo. » — « Gli ingordi e i temperanti. » — « È diventato un grande ingordo. »

INGOZZARE. *Att.* Di senso affine a *Ingubbiare,* ma con l'idea di far ciò con una certa pena di chi è ingubbiato, quasi Empirlo fino al gozzo in modo che ne soffra alquanto, se non altro per la troppa quantità. — « Povero bambino, tu l'ingozzi! » — « Non lo ingozzar tanto. »

E del far ciò da sè. — « Ingozzava tutto. »

« Con gli occhi volti a chi del fango ingozza. »

Dante.

Riflessivo. — Affollarsi troppo, mangiare sì che il cibo faccia quasi nodo. — « Guarda come s'ingozza. » — « Non t'ingozzare a cotesta maniera; scoppierai. »

E *neutro.* — « Badava a ingozzare. » Non comune.

INGOZZATO. *Part. pass.* da *Ingozzare.* « D'allora in qua non ne ha più ingozzati (*dei medicamenti*), ed ha fatto bene. » (*Redi*).

INGUBBIARE. V. INGOBBIARE.

INSAZIÁBILE. Che non si sazia mai. — « Fame — uomo — bestie insaziabili. »

INSAZIABILITÀ. Astratto d'*Insaziabile.* — « L'insaziabilità della gola. »

INZEPPARE. *Att.* Empire altri di cibo. — « La balia inzeppava il bambino di minestra. » — « Non lo inzeppar tanto, se no una volta o l'altra gli farà male. »

E anche neutro passivo. — « Sogni sempre male, perchè la sera a cena t'inzeppi troppo. » — « S' inzeppa tanto, che poi prenderà un' indigestione. »

INZEPPARSI. V. INZEPPARE.

INZUCCARE. *Ass.* Dicesi nel linguaggio familiare del vino che dà al capo. — « Questi vini inzuccano facilmente. »

E *neutro passivo:* Ubriacarsi — « Bevi bevi t'inzuccherai. » — « Si

inzuccò maledettamente. » — « Mi pareva un vinettino leggiero, e mi inzuccai come un minchione. »

INZUCCARSI. V. Inzuccare.

INZUCCATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inzuccare* e *Inzuccarsi.* — « Eri un po' inzuccato ieri dopo desinare. » — « Mi sento inzuccato. »

L

LACCHEZZÍNO. V. Lacchézzo.

LACCHÉZZO e LACCHEZZÍNO. Dicesi familiarmente di Cibo appetitoso che solletica la gola. — « Prenda questo lacchezzo. » — « Che buon lacchezzino! » — « Il cuoco gli preparava certi lacchezzi da leccarsi i baffi. » — « Lacchezzini appetitosissimi. »

LA FAME DICE DAVVÉRO. Modo quasi proverbiale a indicare quel senso più o meno doloroso che prova chi ha gran fame. — « Erano dieci ore che non s'era mangiato, e la fame cominciava a dire davvero. »

LA MAGNÍFICA. V. Il magníficat.

LASCIAR LA BÓCCA BUONA. Dicesi di cibo o bevanda che dopo mandati giù lascian nella bocca un gusto piacevole. — « I vini amari lascian la bocca buona. » — « Quel dolce non lascia la bocca buona. »

LAUTAMÉNTE. *Avv.* da *Lauto;* Con lautezza. — « Banchettare — Convitare — Mangiare lautamente. » — « Li trattò lautamente. »

LAUTÉZZA. Splendidezza nell'apparecchiare conviti e simili. — « La lautezza delle mense reali. » — « Lautezza di cibi. »

LAUTISSIMAMÉNTE. *Avv. superl.* di *Lautamente.* — « Mense lautissimamente imbandite. » — « Li trattò lautissimamente. »

LAUTÍSSIMO. *Superl.* di *Lauto.* — « Lautissime cene di Lucullo. »

LÁUTO. Detto di conviti e simili, Magnifico, splendido, soprabbondante. — « Pranzo — cena — trattamento lauto. »

LECCAPIATTI. Parassito, Ghiottone.

LECCARDO. Non più tanto comune nell'uso parlato e nello scritto per *Ghiotto, Goloso,* e simili.

LECCARSI I BAFFI e più volgarmente LE BASÉTTE. Dicesi parlando di cibo o bevande squisite; quasi che, avendo finito di mangiare o di bere, per prolungarne il gusto, ci si lecchino anche i baffi e le basette. — « È un intingoletto — una salsettina da leccarsi i baffi. » — « Un vino da leccarsi le basette. »

LECCARSI LE BASÉTTE. V. Leccarsi i baffi.

LECCARSI LE DITA. Lo stesso, che *Leccarsi i baffi* o *le basette.* — « Borbottini — lacchezzi — bocconi santi — ghiottonerie — da leccarsene le dita, tanto son buoni. »

LECCÓNE. Più comune di *Leccardo* per Ghiotto, Goloso e simili.

LECCORNÍA. Vive negli scritti più che nel linguaggio famigliare, per Ghiottornia, Vivanda da lecconi, da ghiotti.

LÈRNIA. *Sost.* Dicesi familiarmente di Chi sia schifiltoso nel mangiare, o meglio di Colui al quale solo poche cose piacciono, e le altre non può o non vuole mangiarle. — « Il Conte è una lernia: non si sa mai quel che gli piace. »

LEVARE o CAVARE IL CÒRPO DI GRINZE. Modo familiare e un po' volgare per Mangiare, specialmente se dopo lungo digiuno.

LEVARSI, CAVARSI LA VÒGLIA D'UNA CÒSA. Mangiarne per assecondare il gran desiderio che ne abbiamo, e talora Mangiarne in così gran quantità che ci passi la volontà di cibarsene ancora. — « Non mi sono ancora potuto cavar la voglia de'calamaretti in zimino. » — « Ho mangiato tanta polenda da cavarmene la voglia per un mese — per sempre. »

L'ÓRA DÉLLA PÉNTOLA. Suol dirsi dal popolo per L'ora del desinare; e lo scrisse anche il Giusti: « L'ora delle cinque, che è l'ora della pentola, ci mette la smania addosso, e ci pare non venga mai. »

LÚCIA. Lo dicono nel Pistoiese per Balla, Sbornia, Ubriachezza. — « Prese una bella lúcia. » — « Iersera Francesco aveva la lúcia. »

M

MACINARE A DUE PALMÉNTI. Dicesi di chi mangia avidamente. —

« A guisa di coloro che, avendo un pezzo digiunato.... se la congiuntura lor porta una mensa di lauto apparecchio, macinano, come si suol dire, a due palmenti. » (*Menzini*). — « Oramai più della lingua scritta che della parlata. »

MAL DÉLLA LUPA. Modo proverbiale ad indicare gran fame insaziabile. — « Che hai il mal della lupa, che sei sempre affamato? »

MANDAR GIÙ. Più spesso in modo negativo, *Non poter mandar giù una cosa*, quando non piace o per malattia non si può mangiare. — « Il pollo allesso non lo posso mandar giù. » — « Il cibo non lo posso più mandar giù. » — « Non può mandar giù più nulla. » — « Oggi non ho mandato giù nulla, eppure non ho fame. »

Anche senza la negativa. — « Si provi a mandar giù qualcosa, tanto per sostenersi un po'. »

MANGERÈBBE I CHIÒDI. Si dice di chi ha grande appetito, e di chi mangia di tutto.

MANGERÈBBE IL BÈNE di SÈTTE CHIÈSE. V. MANGERÈBBE LA CÚPOLA DÉL DUOMO.

MANGERÈBBE LA CÚPOLA DÉL DUOMO o IL BÈNE DI SÈTTE CHIÈSE. Suol dirsi di un gran mangiatore.

MANGERÉCCIO. *Agg.* Atto a mangiarsi, Da mangiare. — « Funghi mangerecci. » — « Vendevano pane, salumi, burro, formaggio e altre cose mangerecce. »

MANGERÍNO. V. MANGIARÍNO.

MANGIÁBILE. Che può mangiarsi, Atto a esser mangiato.

« La strage che ognun d'essi oggi qui fa
Delle cose mangiabili e beibili. »
Corsini.

— « Non è una gran buona carne, ma è mangiabile, via. » — « Questa minestra sa tanto di fumo, che non è proprio mangiabile. »

MANGIA MÉNO, BUDELLÓNE. Suol dirsi familiarmente in ischerzo a chi si lamenti di qualche male prodotto dal soverchio mangiare.

MANGIAMINÈSTRE. « Si suole usare per Parassito, Persona che uccella a pranzi e a cene. — « È uno dei mangiaminestre di Casa Z. » (*Rigutini*).

MANGIANTE. *Part. pres.* da *Mangiare*; Che mangia, Che sta mangiando.

Più spesso a modo di *sost.* — « Voi mangianti e beventi a spese d'altri. »

MANGIAR CÒLL'IMBUTO. Dicesi che *mangia coll' imbuto* Chi manda giù il cibo in gran fretta senza masticarlo.

MANGIAR CÓME LE CIVÉTTE. Cioè Senza bere.

MANGIAR D'APPETITO. V. APPETITO.

MANGIAR DI GRASSO. Alimentarsi di carne proveniente da qualunque animale che non sia pesce, e dicesi per contrario a *Mangiar di magro*, alludendo ai precetti della Chiesa. — « Il venerdì e il sabato non si dovrebbe mangiar di grasso. » — « Chiese la dispensa per poter mangiar sempre di grasso. »

Dicesi anche nel senso medesimo *Far di grasso*. — « In quaresima i frati del tale Ordine non fanno mai di grasso. » — « Fa sempre di grasso tanto di quaresima che di carnevale. »

MANGIAR DI MAGRO. Alimentarsi di cibi non appartenenti al regno animale, esclusi i pesci, i latticinii e le uova. Dicesi per contrario di *Mangiar di grasso*, alludendo ai precetti della Chiesa. — « Mangio di magro solamente il venerdì. » — « Mangia di magro tutta la quaresima. »

Dicesi anche nel senso medesimo *Far di magro*. — « Domani bisogna far di magro: è la vigilia della Madonna. »

MANGIARE. *Att.* e *neutro ass.* Pigliare il cibo in bocca, e mandarlo masticato nello stomaco. — « Mangiò una gran quantità di minestra. » — « Mangiar male — bene. » — « Mangia bene e dorme. » — « Mangia da sano e bevi da malato. »

E a modo di *Sost.* — « Gli ha fatto male il mangiare. » — « Guadagnarsi *il Mangiare*. » — « Il cervello fritto è un buon mangiare. »

MANGIARE. *Sost.* V. MANGIARE *Att.*

MANGIARE A BATTISCARPA. Modo familiare a indicare il cibarsi in piedi, quasi continuando a camminare battendo le scarpe sul suolo. — « Ho mangiato un po'di pane e salame così a battiscarpa sotto l'ombra di un albero. » — « Torno a casa; mangio un pajo d'uova a battiscarpa, e torno all'uffizio. »

MANGIARE A CREPAPÁNCIA. V. MANGIARE A CREPAPÈLLE.

MANGIARE A CREPAPÈLLE, A CREPAPÁNCIA o A STRIPPAPÈLLE che è il men comune. Locuzioni enfatiche per dire Empiersi soverchiamente di cibo.

MANGIARE AFFOLLATAMÉNTE. V. AFFOLLATO.

MANGIARE AFFOLLATO. V. AFFOLLATO.

MANGIARE A'PASTI o A'SUOI PASTI. Lo stesso che STARE A'PASTI O A'SUOI PASTI (V.).

MANGIARE A SCRÒCCO. Lo stesso che SCROCCARE (V).

MANGIARE A STRIPPAPÈLLE. V. MANGIARE A CREPAPÈLLE.

MANGIARE A UFO. Mangiare senza pagare; e dicesi più specialmente di chi viva a spese altrui senza potere, o piuttosto senza voler lavorare e quindi provveder da sè al proprio sostentamento. — « Mangia a ufo in casa del Conte — del padre — della cognata. »

MANGIARE IN CAPO A UN TIGNÓSO. Dicesi tanto di chi si giova di tutto o di tutti, quanto di cibo che sommamente ci piaccia. — « Io non ho lo stomachino delicato come te, che se non hai tutto nettissimo non ti accosti nulla alla bocca: nojaltri, avvezzi a fare il soldato, si mangerebbe in capo a un tignoso. » = « Come mi piacciono i tartufi! Gli mangerei anche in capo a un tignoso. »

MANGIARE PER RIFLESSIÓNE. V. PÈR RIFLESSIÓNE.

MANGIARE UN BOCCONCÈLLO. V. BOCCONCÉTTO.

MANGIARE UN BOCCONCÉTTO V. BOCCONCÈLLO.

MANGIARE UN BOCCONCÍNO. Mangiar qualcosina tanto per non stare a corpo vuoto. — « Mangiamo un bocconcino verso mezzogiorno, e così potremo desinare alle quattro, senza star a fare la seconda colazione. » — « Ho mangiato un bocconcino prima di partire; ma ora mi sento una fame da lupi. »

MANGIARE UN BOCCÓNE. Nel senso medesimo che *Mangiare un boccончello* o *un bocconcino;* ma dice un pasto più abbondante, e può usarsi anco da chi ne faccia de' lauti. — « Torno a casa dall'uffizio per mangiare un boccone, e trovo la moglie in pianti e in lacrime. » — « Se viene da noi verso le tre, mangeremo un boccone insieme. »

MANGIARE UNA CÒSA PER TORNAGUSTO. V. TORNAGUSTO.

MANGIAR FÒRTE. Dicesi di chi mangi molto, non per ingordigia, ma per bisogno naturale. — « Il mio bambino mangia forte come un uomo. » — » Gli uomini mangiano più forte delle donne. » — Chi fatica molto ha bisogno di mangiar forte.

MANGIARÍNO. *Sost.* « Il mangiare poco e spesso. — « Tanti mangiarini guastano lo stomaco: Bisogna mangiare alle sue ore. » — Dicono anche *Mangerino* nello stesso senso. (*Meini*).

MANGIATA. Atto del mangiare in grande quantità; affine a *Scorpacciata.* — « Fece una gran mangiata di funghi in umido. »

MANGIATÁCCIA. *Pegg.* e *accr.* di *Mangiata;* Straordinaria, eccessiva mangiata. — « Dopo quella mangiataccia s'ammalò. » — « Fare — dare una mangiataccia. »

MANGIATÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Mangiata;* Mangiata fatta con appetito e abbondante. — « Fecero una bella mangiatina all'osteria e poi si rimisero in cammino. » — « Faremo una buona mangiatina prima di partire per esser più forti in gamba, perchè sacco vuoto non sta ritto. »

MANGIATO *Part. pass.* e *agg.* da *Mangiare.* — « Dopo mangiato verrò da te. » — « Forma di cacio mangiata da' topi. »

MANGIATÓRA. *Verbale* di *Mangiare.* Donna che mangia di molto, più per bisogno che per vizio. — « Mia sorella è una gran mangiatora. » — « È molto — è poco mangiatora. »

MANGIATÓRE *Verbale* di *Mangiare;* Chi mangia molto. — « Era gran mangiatore e gran bevitore. » — « Mangiatore di fagiuoli. » — « È un mangiatore che ce n'è pochi. »

MANGIATRICE. *Verbale* di *Mangiare.* Lo stesso che Mangiatora, ma non ne ha il senso antonomastico di *Mangiona.* — « Mangiatrice di cavoli fiori — di insalata. » — « Non è una mangiatora, ma una gran mangiatrice di dolci. »

MANGIAUFO o MANGIA A UFO. Usato a modo di sostantivo; Colui che *Mangia a ufo.* V. MANGIARE A UFO. — « È un mangiaufo » — « In casa mia non voglio mangiaufi. » — « Lèvati di torno quel mangiaufo. »

MANGIONA. V. MANGIÓNE.

MANGIÓNE e MANGIÓNA. Colui e Colei che mangiano molto e anche troppo. — « Un mangione che non si sazia mai. » — « Sei pur la gran mangiona! »

MANGIUCCHIARE. *Attivo.* Mangiare poco e svogliatamente. — « Mangiucchia un po'di carne tanto per riflessione. »

Anche *assoluto.* — « Ricomincio dopo un mese di disappettenza, a mangiucchiare. »

Talora è semplice frequentativo di Mangiare: Mangiar poco alla volta ma spesso. — « Mangiucchia tutto il giorno. » — « Ti vedo sempre a mangiucchiare. »

MANICARÉTTO. Più della lingua scritta che della parlata familiarmente. — « Cuoca che fa eccellenti manicaretti. » — « Un manicaretto da leccarsi i baffi. »

Nel linguaggio familiare si direbbe più volentieri BORBOTTÍNO (V.).

MASTICÁBILE. Da potersi masticare. — « Lesso un po'duro, ma masticabile. » — « Non è masticabile; è troppo duro. »

MASTICARE. *Att.* È il tritare o altrimenti assottigliare il cibo co'denti, specialmente mascellari, prima di inghiottirlo. — « Masticala bene la carne prima di inghiottire. » — « La mastica e poi la sputa. »

Assoluto. — « Mi duole i denti non posso masticare. » — « Quando mangia non mastica. »

E scherzevolmente per *Mangiare.* — « È l'ora d'andare a masticare. » — « Non trovò nulla da masticare. » — « Dammi qualcosa da masticare. »

MASTICATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Masticare.* — « Sputava nel piatto la roba masticata. »

MASTICAZIÓNE. Il masticare. — « La masticazione è la prima digestione. » — « Dopo quella ferita gli rimase impedita — gli divenne difficile — dolorosa — la masticazione. »

MATTA CÉNA. Così dicono alcuni una seconda cena che si faccia dopo la ordinaria. — « Usciti dal teatro Nicolini, andarono a fare una matta cena al Falcone. »

Più abbondante di cibi che il *Pusigno.*

MÈNSA. Tavola apparecchiata sopra la quale si posano le vivande e vi siedono giro giro i convitati. — « Mensa carica di cibi squisiti. »

Dicesi anche della Quantità e della qualità de'cibi che si mangiano alla mensa.

« E questa greggia e l'orticel dispensa
Cibi non compri alla mia parca mensa. »

Tasso.

— « Date a'poveri gli avanzi della mensa. » — « Mensa frugale. »

MERÈNDA. La refezione che si fa massimamente dalla gioventù e dai lavoranti, tra il desinare e la cena, specialmente nelle giornate lunghe.

Quindi il proverbio *San Luca, la merenda nella buca,* poichè, venendo la festa di S. Luca a' 18 d'ottobre e le giornate divenendo allora corte, si smette di far la merenda. — « Fare in campagna la merenda sull'erba. » — « Serbare una cosa per la merenda — Mangiarla a merenda. »

Anche i Cibi da mangiarsi per merenda. — « Portare la merenda con sè. » — « Gli mangiò tutta la merenda lui. »

MERENDÁCCIA. *Pegg.* di *Merenda;* Cattiva, sgradita merenda. — « Fu una merendaccia. »

MERENDARE. *Neutro ass.* Far merenda.

« Dolce cosa ognor mi pare
Con Licinda e con Lisetta
Lo sdrajarmi sull'erbetta
D'un bel prato, e merendare. »

Redi.

— « I ragazzi merendano verso le quattro, e vanno a cena alle otto. »

MERENDÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Merenda.* — « Una merendina sull'erba. » — « Fare una merendina. » — « Portava con sè la sua merendina. »

MERENDÍNO. *Dim.* di *Merenda;* più piccola della Merendina.

« Io mi era veramente figurato
Semplice refezion, cosa discreta,
Un merendino. »

Pananti.

— « Metter nel panierino il merendino per i piccini. »

MERENDÓNA. *Accr.* di *Merenda;* Grande, abbondante merenda. — « Una merendona che equivaleva a un pranzo. »

MERENDÓNE. *Accr.* di *Merenda;* Merenda più grande della MERENDÓNA (Vedi).

MERENDÚCCIA. « *Dispr.* di *Merenda.* — « Una povera e magra merenduccia. »

Fare le merenducce dicono i bambini quando si accordano a stendere una pezzuola o altro in terra o su una seggiola, e lì pongono alcune cose che sembrino un apparecchio da mensa, e fingono di essere a mangiare facendone tutti gli atti. » (*Rigutini*).

Ha in questo senso un esempio del Lippi nel *Malmantile*.

« Chi fa le merenducce in sul bavaglio. »

MÉSCER DA BÉRE. V. MÉSCERE.

MÉSCERE. *Att.* Versare il vino o altri liquori o liquidi nel bicchiere per bere. — « Mesci il vino alla signora. » — « Mescere la cioccolata nelle tazze. »

E *assoluto.* — « Mescerò io. » — « Non si mesce mai colla sinistra. » — « Su'pesci, mesci. »

Dicesi anche *Mescer da bere.* — « Chi mesce da bere? » — « Il coppiere, tutto intento a'cenni della regina, non pensava a mescer da bere al re. »

E *neutro pass.* « Mescer da bere. — Mescersi da sè. — Mescersi il vino nel bicchiere. »

MÉSCERSI V. MÉSCERE.

MESCITÓRE. *Verbale m.* di *Mescere;* Chi o Che mesce, nel senso di *Coppiere.* Non comune.

MESCITRICE. *Verbale f.* di *Mescere;* Colei che mesce. — « La mia gentile mescitrice. »

MESCIUTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Mescere.* — « Mesciuto il vino ne' bicchieri. » — « Vino mesciuto in larga copia. »

MÉTTERE A TÁVOLA. Suol dirsi dei cuochi che preparano il pasto, specialmente se per molte persone o se molto ragguardevoli. — « Il cuoco di casa B. è capace in tre o quattro ore di mettere a tavola anche venti persone. » — « Lui in quattro e quattro otto li mette a tavola. » — « Quand'ero a servizio in casa del conte K. ho messo a tavola fior di signoroni. »

MÉTTERE IN CÒRPO. Familiarmente, Mangiare. —« C'è nulla da mettere in corpo? » — « Ti metti in corpo tutta quella minestra? » — « Non ho messo nulla in corpo da stamattina in qua. »

MÉTTERE IN TÁVOLA. Dicesi più specialmente del portare alla mensa de'convitati il primo servito, e più specialmente la minestra. »

MÉTTER FÓGO. V. FÓGO.

MÉTTER VELÉNO. V. FAR VELÉNO.

MÉTTERSI A TÁVOLA. Sedersi intorno ad essa per mangiare.

Differisce quindi assai dall'*Andare a tavola* e grandemente dal *Mettere a tavola.* — « Si messero a tavola alle cinque, e finirono il pranzo dopo le otto. » — «Non si sono ancora messi a tavola. » — « Si mettono a tavola ora. »

MICCA. Minestra asciutta e mal condita. Voce usitata per antico, e rimasta viva a Siena ed altrove per la Toscana.

MINÈSTRA. Sorta di vivanda, composta di paste o di riso, o di pane, o di erbe, o di legumi, o di parecchie di queste cose miste insieme, cotte in brodo, o in acqua comecchessia condita. — « Minestra, lesso e due piatti. » — « Non mangiò che la minestra. »

MINÈSTRA ASCIUTTA. Con poco brodo o punto.

MINÈSTRA BRODÓSA. Con molto brodo. — « Troppo brodosa. » — « La minestra la voglio brodosa. »

MINÈSTRA DÉLLE TRÉ ÈRRE. Minestra sul brodo, fatta di riso, rape e rocchi (*salsicce*).

MINÈSTRA DI GRASSO. Fatta sul brodo di carne.

MINÈSTRA DI MAGRO. Fatta senza brodo di carne.

MINÈSTRA MARITATA. Fatta con paste di due qualità, o di paste e riso, o di riso e erbaggi.

MINÈSTRA SUL BRÒDO. S'intende sempre Col brodo di carne, chè altrimenti si specifica; — *Sul brodo di fagiuoli — sul brodo di ranocchi.*

MINESTRÁCCIA. *Pegg.* di *Minestra;* Minestra cattiva, mal cucinata.

MINESTRAJO. *Agg.* Si dice di persona cui piaccia la minestra e ne mangi di molta. — « Non son minestrajo io: me ne dia poca. » — « Son divenuto minestrajo per forza dopo che mi son cascati quasi tutti i denti. »

MINESTRÍNA. *Dim.* di *Minestra.* Piccola ma buona minestra. — « Una minestrina eccellente. » — « Certe minestrine! »

Più spesso di quelle leggerine che si danno agli ammalati. — « Per ordine del medico non mangiavo che minestrine. » — « Due sole minestrine al giorno. »

MINESTRÍNO. *Dim.* di *Minestra;* Minestra più piccola della *Minestrina.*

MINESTRÓNA. *Accr.* di *Minestra.* — « Mangiava certe minestrone! »

MINESTRÓNE. *Accr.* di *Minestra;* Grande minestra.

È anche Una specie di minestra

milanese asciutta ma cotta nel brodo, composta di riso, fagiuoli, cavolo bianco e cotenne di majale. — Si è resa comune in tutta Italia insieme col nome usato a modo di positivo. — « All'albergo del Bove in Firenze fanno il minestrone meglio che a Milano. » — « Il minestrone per me è la miglior minestra del mondo. »

MINESTRÚCCIA. *Dim.* di *Minestra* con *dispr.* — « Minestruccie scipite — da malati. »

MÒRDERE. Dar di morso a un cibo; Afferrarlo e romperlo co'denti.

Per *Mangiare* usasi soltanto nella locuzione interrogativa *C'è nulla da mordere?* o nella negativa *Non trovar nulla da mordere.*

MORETTÍNA. Vale, dice il Fanfani, Ebrietà in secondo grado. Io, per me, non ho mai sentito usar questa voce in tal senso.

MORIR DALLA FAME. Aver gran fame. — « Prepara subito il desinare: muojo dalla fame. »

Morir di fame vale invece Soccombere alla morte per causa della fame.

MORIR DALLA SÉTE. Aver gran sete. — *Morir di sete* è più proprio invece del soccombere alla morte per causa della sete.

MORIR DI FAME. V. MORIR DALLA FAME.

MORIR DI SÉTE. V. MORIR DALLA SÉTE.

MORSELLÉTTO. *Dim.* di *Morsello.* Bocconcello di cosa buona a mangiare e anche di materia medicinale. — Nel primo senso è men comune ancora che nel secondo nel linguaggio familiare.

MORSELLÍNO. *Dim.* di *Morsello.* Può esser anche più piccolo del *Morselletto* e forse più comune di questo. — « Un morsellino di pane — di carne. »

MORSÈLLO. Bocconcello di cosa buona a mangiare o medicinale. Men comune forse de'suoi diminutivi nel linguaggio familiare toscano.

MORSÉTTO. Lo stesso che *Morsello* per *Bocconcello.* È più comune e si sente talora, ma raramente, nella frase *Andare a mangiare un morsetto* per *Andare a mangiare un boccone.*

MÒRSO. L'azione del mordere, in tutti i significati di questo verbo.

Morso è anche il boccone spiccato co'denti. Talora vale Pezzetto anche più grosso di un boccone e anzi da potersene fare talora tre o quattro. — « Gli dette per elemosina un morso di pane. » — « Mi dà un morso di carne? »

MURARE A SÉCCO. Per similitudine giocosa, dicesi del mangiare senza bere. — « Beva un po', tanto per non murare a secco. » — « Un fiasco per ogni pasto? Tu non muri a secco davvero. »

N

NON FAR TRÒPPO GUASTO. Dicesi di chi mangia poco. — « Invita pure a cena anche la Giulietta, tanto non fa troppo guasto. » — Lo stesso quindi *Far poco guasto*, che è forse più comune.

NON NE POTÉR PIÙ. Così assoluto s'usa spesso a indicare che, avendo già mangiato o bevuto in gran quantità, non ci è più possibile mangiare o bere di più senza danno. — « Ancora un altro piatto? Ma io non ne posso più. » — « Prenda un altro bicchiere di vino. — No, grazie, non ne posso più. »

NON NE POTÉR PIÙ DALLA FAME, DALLA SÉTE. Provare gran bisogno di mangiare, di bere.

NON NE POTÉR PIÙ DALLA SÉTE. V. NON NE POTÈR PIÙ DALLA FAME.

NON POTÉR MANDAR GIU. V. MANDAR GIÙ.

NON POTÉRSI ACCOSTAR NULLA ALLA BÓCCA. Si dice di chi ha disappetenza, e qualunque cibo gli fa afa o gli dà noja. Es.: *Mi son ridotto che non posso accostarmi nulla alla bocca.* Pare che non sia nell'uso altro che in questa forma negativa, e pare che stia bene così, perchè significa che il solo accostar il cibo alla bocca fa noja: ma tuttavia il Rigutini lo usò nel suo *Plauto* per il semplice Mangiare, in questa forma: « Tristissimo poi a chi, avendo appetito non ha da accostarsi nulla alla bocca. » (*Fanfani*).

NON TOCCAR NEANCHE L'ÚGOLA. Si dice che un cibo o una bevanda non ci ha toccato l'ugola, quando furono troppo scarsi al desiderio o al bisogno.

Dei cibi piuttosto *Non toccare neanche un dente* e delle bevande *Non*

toccar neanche l'ugola. — « Quel bicchier di vino non m'ha toccato neanche l'ugola: mi ce ne vuole un altro pajo. » — « Ho fatto colazione in casa del Marchese, ma non mi ha toccato neanche un dente. » — « Un piccione per lui non gli tocca neanche un dente. »

NON TOCCAR NEANCHE UN DÈNTE. V. NON TOCCAR NEANCHE L'ÚGOLA.

NUTRICE. *Agg.* Che nutre. Detto generalmente della terra. — « La terra nutrice — La patria nutrice. »

NUTRIÈNTE. *Part. pres.* e *agg.* da *Nutrire;* Che nutrisce. Forse meglio *Nutritivo;* ma è oramai del linguaggio scientifico e delle persone anche mediocremente colte. — « Cibi nutrienti. » — « Vitto molto — troppo — poco nutriente. »

NUTRIMÉNTO. Il nutrire o L'atto e L'effetto del nutrire. — « Le frutte sono il loro nutrimento. » — « Non ha abbastanza nutrimento. » — « Prender nutrimento. » — « Nutrimento scarso — buono — abbondante. »

NUTRIRE. *Neutro,* detto di cibi, vale Che sono atti a sostenere e mantenere la vita. — « Il pane e la carne nutriscono più d'ogni altro cibo. » — « L'erba nutrisce poco. »

Anche *attivo* per Dare altrui cibo, alimento. — « Lo accolse in casa sua e lo nutrì per due mesi. » — « Nutrire i bambini con cibi sani. »

NUTRITIVO. *Agg.* Che ha virtù di nutrire, *Nutriente* (V.). — « Alimenti poco — molto nutritivi. » — « Pietanze saporite e molto nutritive. »

NUTRITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Nutrire.* — « Nutrito di carne. » — « Bene — mal nutrito. »

Ben nutrito vale anche In tale stato del corpo da esser piuttosto grasso che magro; ma allude piuttosto allo sviluppo de' muscoli che del tessuto adiposo.

NUTRITÓRE, NUTRITRICE. *Verbale masch.* e *femm.* di *Nutrire;* Che nutre. Più spesso nel figurato che nel proprio.

NUTRITRICE. V. NUTRITÓRE.

NUTRIZIÓNE. « Quella operazione naturale per cui gli alimenti si convertono in cibo, e quindi nelle sostanze che servono di accrescimento e di mantenimento al corpo umano. — « La nutrizione non si fa a dovere, se i visceri non sono sani. » — « Senza la buona digestione, la nutrizione non avviene. » (*Rigutini*).

O

ÒRGIA. V. CRÁPULA.

P

PÁCCHIA. Lieto vivere; Il mangiare e bere senza pensieri. — « Gli preme — gli piace — ha preso gusto alla pacchia. » — « In casa del Principe chi sa che pacchia! »

PACCHIAMÉNTO. Il pacchiare. Non comune nell'uso familiare.

> « O co'tripudii, i pacchiamenti e'l vino.
> V'entrò la sagra poesia nel corpo? »
>
> *Gozzi.*

PACCHIANTE *Part. pres.* di *Pacchiare;* voce piuttosto di celia. — « Nella *Tavola Ritonda* si dice che in un paese le donne son grandi bevitrici; bugiarde e ghiotte, e *bene pacchianti di roba.* »

PACCHIARE. Mangiare del buono in gran quantità. — « A lui basta di pacchiare. » — « Pacchiavano insieme allegramente. »

PACCHIATÓRA. *Femm.* di *Pacchiatore;* Colei che pacchia. In ischerzo direbbesi anche *Pacchiatrice;* ma nessuno dei due può dirsi molto comune così come è *Pacchiona.*

PACCHIATÓRE. Colui che pacchia. — « È un gran pacchiatore. » — « Vollero que'temerarii pacchiatori che facesse a' pugni con quell'Irone. » (*Alberti*).

PACCHIATRICE. V. PACCHIATÓRA.

PACCHIÓNA. *Femm.* di *Pacchione;* Colei che pacchia; Mangiona. V. PACCHIATÓRA.

PACCHIÓNE. Colui che pacchia; Mangione. — « Eccolo questo pacchione. » — « Che pacchione! » — « Chi è quel pacchione che va sempre a desinare in casa V.? » — « Sei diventato un gran pacchione. »

PANÁTICA. Dicesi scherzevolmente per Il mangiare, così come *Buccolica.* — « La panatica in casa del Conte non ti mancherà. » — « Pensa ad

assicurarsi la panatica. » — « Senza panatica si lavora male. » — « Fa tutto per la panatica. »

Buccolica pare inchiuda idea di maggiore abbondanza e di maggior delicatezza. — « A chi lavora preme la panatica. — Gli agiati spesso non pensano che alla buccolica. »

PAPPARE. *Att.* e *neutro.* Smoderatamente, ingordamente mangiare. — « Non parla che di pappare. » — « Pappò tutto il desinare per sè. » — « Papparono il lesso in un momento. »

Col *si* dice maggiormente il pappare con gusto. — « Si papparono tre polli arrosto. » — « Se lo pappò tutto quel piattone di funghi in umido. »

PAPPATA. Lo stesso che Scorpacciata, nella frase *Fare una pappata* per Mangiare saporosamente e lautamente in una data occasione. — « Si andò alla Torre del Gallo, e lassù si fece una bella pappata. » — « Ora a settembre vo' fare una gran pappata di beccafichi. »

PAPPATÔRA. V. PAPPATÓRE.

PAPPATÔRE. Chi o Che pappa; Smoderato mangiatore. — « Il *Pappatore*, dice il Tommaseo, è mangiatore più ricercato del *Pappone.* Il *Pappone* si contenta d'ingollar molto, nè sta più che tanto sulla scelta de'cibi. L'altro vuol mangiar molto e bene. »

Di donna, *Pappatora* o anche *Pappatrice* ma men comunemente.

PAPPATÒRIA. Voce familiare di celia; Il mangiare. — « Quando si tratta della pappatoria, diventa un oratore. » — « Gli preme la pappatoria. »

PAPPATRICE. V. PAPPATÓRE.

PAPPÓNA. V. PAPPÓNE.

PAPPÓNE e PAPPÓNA. Colui e Colei che mangiano molto. V. PAPPATÓRE.

PARASITÁCCIO *Pegg.* di *Parasito.* — « Parasitaccio senza pudore. »

PARASITO e PARASSITO men proprio. *Sost.* Colui che mangia il più spesso che può alla mensa altrui. — « La turba de'parassiti adulatori alle mense de'grandi. » — « Adulatori e parassiti sono come i pidocchi, dice un proverbio, perchè campano sulla pelle altrui. »

PARASSITO. V. PARASITO.

PARCAMÉNTE. *Accr.* da *Parco.* Con risparmio, con parsimonia. — « Cibarsi parcamente. »

PARCHISSIMAMÉNTE. *Superlat.* di *Parcamente.* — « Mense parchissimamente imbandite. » — « Si cibano parchissimamente. »

PARCHÍSSIMO. *Superl.* di *Parco.* — « Se il Padre Gottignes vuol campare più lungamente che sia possibile, sia parco parchissimo, e quanto mai si può dir parchissimo nel mangiare. » (*Redi*) — « Parchissimo desinare — Cena parchissima. »

PARCO. *Agg.* Che mangia con parsimonia; frugale. — « Uomo molto parco. » — « Desinare — cena — pasto — parco. »

PARTE. Quella porzione di vivanda che tocca a ciascun commensale. — « Questa è la mia parte di minestra. » — « Ne prenda una parte anche per il figliuolo. » — « Gli messe davanti la sua parte. » — « Non ho mangiato neanche la mia parte. » — «Mangia la sua parte e quella degli altri. »

Quindi la frase *Far la parte*, Dare a ciascuno quella porzione che gli spetta di vivanda. — « Non son più un bambino, che mi s'abbia a far la parte: vo'mangiar quanto mi pare. »

PASTEGGIARE. *Neutro.* « Mangiare la tale o tal cosa nel pasto. — « Il signor B. pasteggia a pernici e a pasticci di Strasburgo. » (*Rigutini*).

Non comune. Più specialmente s'usa parlando di vini. Vedi l'articolo 4°.

PASTO. Talora vale semplicemente Cibo: detto assolutamente significa Quel più copioso mangiare che si fa in determinate ore del giorno, cioè la Colazione, il Desinare e la Cena. — « Fu pasto dei lupi. » — « Il suo pasto è la carne e il vino. » — « Fa tre — quattro pasti al giorno. » — « Fa un pasto solo in tutta la giornata. » — « Prima del pasto — a pasto — dopo pasto — o il pasto. »

PÈRDER L'ÈRRE. Modo familiare e di celia; Ubriacarsi, giacchè chi è ubriaco difficilmente può pronunziare la lettera *erre.*

« Un vecchio era quest'uom di vista corta,
Che l'erre ognor perdeva all'osteria. »

Lippi.

PER RIFLESSIÓNE. Coi verbi *Mangiare, Prendere* e simili, s'usa a indicare il cibarsi non per appetito, ma per conservarsi le forze. — « Devi mangiare per riflessione. » — « Ho preso un po'di minestra — un par d'uova — per riflessione. »

PIATTO. Vedi questa voce e famiglia nel capo 4°, articolo 12°.

PIATTO DI COMPÈNSO. Quello che si aggiunge al pasto solito perchè i commensali sopraggiunti all'improvviso ne abbiano assai. — « Se oggi viene in villa a desinare da noi tuo zio, faremo un piatto di compenso, o una frittata con gli zoccoli, o un pollo arrosto, o un fritto di funghi. »

PIATTO DI COMPLIMÉNTO. Quello che si aggiunge al desinare o alla cena già pronta per festeggiare i commensali. — « Non ho fatto fare nulla di più; altro che questo dolce, come piatto di complimento. »

PIETANZA. Qualunque vivanda cucinata e portata in tavola, fuori che la minestra. — « Pietanze rozze — delicate — saporite. » — « Tre pietanze di carne. » — « Una pietanza di magro. »

Pietanza doppia dicono nei convitti Quella pietanza che si suol dare oltre le ordinarie in occasione di feste civili o religiose. — « Per la festa dello Statuto ci daranno — c'è pietanza doppia. » — « Che cosa c'è per pietanza doppia? » — « A chi legge nel tempo del desinare o della cena, si dà la pietanza doppia. »

Vale talora *Porzione*. — « La pietanza è troppo piccola. » Men comune in questo senso.

PIETANZA DÓPPIA. V. PIETANZA.

PIETANZÁCCIA. *Dispr.* di *Pietanza*. Pietanza cattiva o mal cucinata. — « Non le potevo mangiare quelle pietanzaccie alla tedesca. » — « Pietanzaccia che non ne vorrebbero i cani. »

PIETANZÉTTA *Dim.* di *Pietanza;* ma vale talora Abbondante e gradita. — « Una bella pietanzetta. » — « Pietanzette gustose — appetitose. »

PIETANZÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Pietanza*. — « Saporite pietanzine. » — « Una pietanzina da far risuscitare i morti. »

PIETANZÍNO. *Dim.* di *Pietanza;* Pietanza più piccola della *Pietanzina*.

PIETANZÓNA. *Accr.* di *Pietanza;* Grande pietanza, ma non tanto quanto il *Pietanzone*.

PIETANZÓNE. *Accr.* di *Pietanza;* Più grande della *Pietanzona*.

PIETANZÚCCIA. *Dim.* con *dispr.* di *Pietanza;* Pietanza meschina per quantità o per qualità. — « Con tante pietanzucce non mi sono ancora levato l'appetito. » — « Pietanzucce che valgono poco — di poco prezzo. »

POPPARE. *Att.* e *neutro*. Detto del vino, Beverlo, assaporandolo gustosamente. — « Guarda come poppa quel vinetto il nonno! » — « Se l'è poppato tutto. » — « Chi lo vuole, poppa l'amico. » — « È sempre a poppare. »

PÒRCO PULITO NÓN FU MAI GRASSO. Suol dirsi per mordere l'altrui schifiltà nel mangiare, e per ammonire che nel cibarsi non bisogna esser tanto delicati, nè badare alle più piccole cose.

PORTARE IN TÁVOLA. Dicesi del portare dalla cucina o dalla dispensa le vivande alla mensa de'convitati. — « Chi porta in tavola oggi? Il cameriere del padron vecchio. » — « Dì alla donna che porti in tavola. » — « Il cuoco portava in tavola da sè. »

PORTATA. Ciascuna vivanda che volta per volta si porta in tavola a'convitati. — « Il pranzo reale fu di quindici portate. »

PORZIONCÈLLA. *Dim.* di *Porzione*; Piccola porzione, ma non tanto quanto la *Porzioncina;* talora anzi abbondante. Non molto comune nel senso in cui si nota *Porzione* in questo articolo. — « Una discreta porzioncella di lesso. » — « Porzioncella passabile. »

PORZIONCÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Porzione*. — « Porzioncina di carne in umido col suo contorno. » — « In quella trattoria danno delle porzioncine eccellenti. »

PORZIONCIÓNA. *Accr.* di *Porzione;* Grossa porzione. — « Mi portarono una porzionciona di lesso che faceva per tre. » — « A Milano nelle trattorie danno certe porzioncione! »

PORZIÓNE. Quel tanto di vivanda che si dà a ciascuna persona ne'conventi, ne'convitti o nelle trattorie. — « Portano a'collegiali le porzioni bell'e fatte. » — « Quanto costa una porzione di fritto? » — « Buone queste triglie. Portamene un'altra porzione. » — « Due porzioni di lesso per tre persone. » — « A Milano nelle trattorie danno delle porzioni molto più abbondanti che a Firenze. Quelle di Perugia a un Milanese non toccano neanche un dente. »

POSPASTO. Denominazione di qualsiasi cosa che si mangi prima delle frutte, e dopo il pasto, sia questo di un solo

servito, ovvero di due. Il popone, i fichi con salame, e altre consimili cose, che in alcuni luoghi si mangiano per Antipasto, in altri si servon in Pospasto, in altri alle frutte. Così il Carena. Il Tommaseo dice che vive in qualche dialetto: *Frutte per pospasto: Minestra, un piatto e pospasto.* Io, per me, non l'ho mai sentito usare nè in Toscana nè fuori.

PRANZÁCCIO. « *Pegg.* di *Pranzo.* Cattivo, anche quando la quantità sia di molta, anche troppa. » (*Tommaseo*). — « Fu un gran pranzaccio. » — « Ci dette un pranzaccio da provinciale — da osteria. »

PRANZARE. *Neutro.* Fare il pranzo. — « Pranzarono tutti nella villa reale. » — « Pranza sempre fuori di casa. »

PRANZETTÍNO. *Dim.* e anche *vezz.* di *Pranzo.* — « Un pranzettino in tutte le regole. » — « È stato un pranzettino allegro quanto mai. » — « Certi pranzettini numero uno! »

PRANZÉTTO. *Dim.* di *Pranzo;* Piccolo pranzo. — « Fece un bel pranzetto. » — « Darò un pranzetto agli amici. »

PRANZETTÚCCIO. *Sottodim. atten.* con un che talora di vezzeggiativo. — « Venite; avrete un pranzettuccio, ma il buon cuore non mancherà. » (*Le Brun*).

PRANZO. Desinare piuttosto signorile. — « Vo a pranzo verso le sei. » — « Inviterò a pranzo anche la cugina. » — « Oggi in casa L. gran pranzo. » — « Verrò dopo pranzo — verso l'ora del pranzo. » — « Dette un gran pranzo. »

PRANZÓNE. *Accr.* di *Pranzo;* Grande, lungo pranzo. — « Un pranzone che sarà durato un pajo d'ore buone. »

PRANZÚCCIO. *Dispr.* di *Pranzo;* Meschino o insufficiente. — « Ci dette un pranzuccio proprio da marchese spiantato. »

PRÈNDERE UN' INDIGESTIÓNE. Procurarsela col mangiar troppo o cibi indigesti. — « Prese una indigestione che gli produsse una grave malattia da andare in fil di morte. » — « Mangiane meno di quelle fruttacce: prenderai un' indigestione. »

PRIMA COLAZIÓNE. Traducendo molti il francese *Dejuner* con *seconda colazione,* è venuto dell'uso chiamar *prima colazione* il pasto della mattina fatto poco dopo alzati. — « Alla prima colazione non piglio che un po'di caffè. »

PRINCÍPII. Que'cibi generalmente freddi e salati, che si sogliono mangiare prima della minestra o subito dopo. V. anche ANTIPASTO.

PROPINARE. Lo stesso che Far brindisi, Bere alla salute d'alcuno.

« *Propinare* non è parola di lingua familiare, ma dello stil grave o poetico, e per ciò ha dovuto mutare la sua significazione latina, anzi greca, secondo la quale si propinava coll'accostare al labbro il bicchiere, assaggiarne alquanto, e porgerlo altrui in prova di molta familiarità e di grande benevolenza: il qual atto non è appuntino la stessa cosa che il fare un brindisi. »

Così l'annotatore milanese; ma fatto sta che oggi il *Propinare* è di gran moda su pe'giornali nel senso di *Bere alla salute d'alcuno, Far brindisi,* massime parlando di banchetti politici. — « Propinò all'Italia — alla Francia — al Re — alla Repubblica — alla Ragione — al diavolo che se lo porti. »

PRÒSIT. V. BUON PRÒ.

PURGÁRCISI. Dicesi che con un cibo o una bevanda una tal persona *ci si purga,* quando ne mangia o ne beve molto e spesso, facendone uso quasi costante. — « Lui con gli spinaci — con la birra — ci si purga. » — « Io col rhum mi ci purgo. » — « Lui ci si purga col prosciutto. »

PUSIGNARE. *Neutro ass.* Mangiar dopo cena cose ghiotte e appetitose. — « Andremo verso le undici e mezzo a pusignare dal Melini. » — « I nostri vecchi, cenando presto, pusignavano spesso nelle ore più tarde della notte. » — Voce di uso non comune; ma che pur vive insieme con la cosa.

PUSIGNO. Il mangiare che si fa dopo cena, che pur dicesi da alcuni *Matta cena.* Vedi l'osservazione fatta in *Pusignare,* che cade opportuna anche per questa voce. V. anche MATTA CÉNA.

R

RANCIÈRE. Di questa voce così il Fanfani e l'Arlìa nel *Lessico della corrotta italianità.*

« Ranciere è formato da *Rancio,* di cui vedine qua sotto tutta la storia.

Con essa voce non si addimanda il Capo mensa, come disse il generale d'Ayala, ma sì bene colui che attende a cuocere il pasto o rancio. È ormai di uso comunissimo come termine militare, e bisogna lasciarlo stare. »

RÁNCIO. Anche di questa voce così il Fanfani e l'Arlía nel *Lessico della corrotta italianità*.

— « Il generale d'Ayala osservò su questa voce così: « *Rancio, Vitto, Desinare, Mensa*. In marineria evvi la mensa degli ufficiali, fra' quali eleggesi un capo mensa (*Capo ranciere*). La parola *Rancio* ci è venuta dalla Spagna; *Rancho* è in ispagnuolo il vitto anche de' contadini e di tutti coloro che mangiano in comune; in quella lingua la parola *Rancho* vuol dire *insieme* e *mucchio*. » *Si vera sunt exposita*, la voce *Rancio* riscontrerebbe esattamente alla nostra *Combutta*. Ma il *Rancio* ha oramai preso posto alla predica; sicchè nel comune linguaggio, ma per significare il pasto ordinario de' soldati e' c'è, e ci stia. »

RAZIÓNE. Quella parte che d' ogni cosa da mangiare o da bere deve toccare a ciascun soldato. — « Una razione di pane.» — « Ho mangiato due razioni di carne: la mia e quella del caporale. » — « Non ho avuta la mia razione di vino. »

REFETTÒRIO. Luogo dove nei conventi e in generale nei convitti si fanno i pasti alle ore stabilite. — « Nel Refettorio de' frati c'è una magnifica Cena d'antico pittore umbro. » — « I collegiali facevano il teatrino nel refettorio. »

REFEZIONCÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Refezione;* Piccola refezione. — « Una buona refezioncina.» — « Gli basta una refezioncina leggiera leggiera. »

REFEZIÓNE. Piccolo pasto che si faccia per riprendere o per non perdere le forze. — « Farò una piccola refezione verso mezzogiorno, e poi mi rimetterò in viaggio. » — « Fu una refezione piuttosto abbondante. » — « Leggiera refezione. » — Può farsi in tutte le ore della giornata; ma più generalmente o la mattina o la sera.

REFOCILLARE. V. RIFOCILLARE.

RÈGGERE. *Att.* Detto del vino, vale Poterne tener molto e digerirlo facilmente. S'usa più spesso in forma negativa. — « I vini grossi non li posso reggere » — « Il mio stomaco non li regge. » — « Non regge il vino il nostro padrone. » — « Quel piccinuccio regge il vino come un uomo. » — « Donna che regge molto il vino.»

RIALTO. Pasto più abbondante dell'ordinario che si fa in qualche singolare occasione, come di feste pubbliche o private, d'arrivo d'amici, d'inviti e simili. — « Oggi in casa mia c'è rialto perchè è tornato lo zio dall'America. » — Quindi le frasi *Far rialto, Fare un po'di rialto:* quasi Rialzare il solito pasto con aggiunta di vivande e di maggiore allegria.

« Il buono zio dalla consolazione
Che a casa il figliuol prodigo è tornato,
Fe'rialto : pelar fece un cappone... »

Pananti.

RIBÒTTA. Dicesi il lieto mangiare e bere d'amici, specialmente all'osteria. — « Faremo una ribotta in cinque o sei. » — « Spende tutto nelle ribotte. »

RIBOTTARE. *Neutro.* Far ribotta. Non comune. — « È sempre a ribottare con gli amici. » — « Andarono a ribottare in un paesello vicino a Prato. »

RIBOTTÍNA. *Dim.* e un po' *vezz.* di *Ribotta;* Ribotta allegra ma senza crapula.

RIBOTTÓNA. *Accr.* di *Ribotta;* Ribotta nella quale si beva e si mangi di molto. Allude al molto mangiare e a lungo, più che all'allegria.

RIBOTTÓNE. Chi si compiace nelle ribotte e ne fa spesso. — « Non lo voglio per servitore quel ribottone. » — « Un ribottone che si vuol ridurre alla miseria. »

RIFARSI. Ci *si rifà* quando si torna a servirsi d'una medesima pietanza. — « Andiamo, si rifaccia: son tanto buoni questi maccheroni. » — « Mi rifarò, non dubiti. »

RIFARSI LA BÓCCA. Mangiare o bere qualcosa di buono, dopo aver mangiato o bevuto cose più o meno disgustose. — « Questo pesce è andato a male. Dammi un bicchier di vino per rifarmi la bocca. » — « Dopo l'olio di ricino, prenda un bicchierino d'alchermes per rifarsi la bocca. » — « Mi rifarò la bocca con un po'di pasticcio. »

RIFOCILLARE e men comunemente REFOCILLARE. *Att* e *n. pass.* Ristorare altri o sè con cibi o bevande o

con ambedue insieme. — « Una buona minestra — un buon gotto di vino che rifocilla lo stomaco — o una persona stanca e affamata. » — « Mi rifocillai all'osteria. » — « Si rifocillarono nell'Eremo che sorge sulla vetta della montagna. »

RIFOCILLARSI. V. RIFOCILLARE.

RIFOCILLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Rifocillare.* — « Rifocilláti si rimisero in viaggio. » — « Collo stomaco un po' rifocillato si cammina meglio.»

RIGOVERNARE. Dicesi per enfasi che *rigoverna i piatti* o assolutamente che *rigoverna*, Chi mangia avidamente le vivande senza che ne avanzi più nulla nel piatto. — « Rigoverna ogni cosa lui. » — « Guarda come hanno rigovernato i piatti ! » — « Bisogna vederlo come rigoverna. » — E anche: « Non c'è bisogno di rigovernarli questi piatti. » Sotto quest'ultima forma iperbolica si adopera più specialmente parlando di chi, dopo mangiata tutta la pietanza, ripulisce il piatto col pane così da renderlo netto da ogni segno di salsa o di intinto.

RIGOVERNARE I PIATTI. V. RIGOVERNARE.

RILIÈVI. *Plurale.* Quello che avanza alla mensa. — « I rilievi della mensa del ricco. » — « Date a' poveri i rilievi. » — « Avanzarono sette sporte di rilievi quando il Signore saziò con dieci pani e cinque pesci cinquemila persone. »

RIMPIPPIARE. V. IMPIPPIARE.

RIMPIPPIARSI. V. IMPIPPIARE.

RIMPINZARE. *Att.* e *n. pass.* Empire soverchiamente di cibo altri o sè stesso. — « Non lo rimpinzar tanto quel povero piccino. » — « Ti rimpinzi troppo. » — « S'era rimpinzato di maccheroni e non ne poteva più. »

RIMPINZARSI. V. RIMPINZARE.

RIMPINZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Rimpinzare.*

RINFRESCARSI. Dicesi del bere un po'di vino massime quando si sia riscaldati dal camminare. — « Passino a rinfrescarsi in casa mia. » — « Grazie, tante; ci siamo rinfrescati dal Curato. » — Ci ha dato da rinfrescarci il Curato. »

RINFRÉSCO. Apparecchio di bevande gelate, di liquori, paste, confetti, canditi e simili, che si fa in occasione di qualche festa o allegria, fuori dell'ore de'pasti ordinarii. — « Dopo lo sposalizio andranno a un rinfresco in casa della madrina. » — « Il rinfresco per il battesimo del maggiorino mi costò novanta lire. » — « Ci sarà un bel rinfresco. » — « Dare un rinfresco. »

Diconsi *rinfreschi* anche le bevande che servono a questo apparecchio. « Vi trovai preparati diversi rinfreschi di acque ghiacciate, ne' quali tutti coloro che avea condotto meco fecero un bello e solennissimo assalto, ed io non mondai nespole. » (*Redi*).

RIPIENÉZZA. Quel senso di gravezza che dà allo stomaco l'aver troppo mangiato. — « Costuma di dire il cavalier Girolamo Maffei, che quando egli si sente ripienezza, non trova meglio che andarsene a letto senza cena, e quivi cenar co'suoi comodi. » (*Dati*). — « Senso di ripienezza. » — « Effetto di ripienezza. » — « Mali prodotti da ripienezza. »

Far ripienezza dicesi di cibo che aggrava troppo lo stomaco, che si digerisce difficilmente. — « Gli gnocchi fanno ripienezza. » — « La polenda mi piace, ma mi fa ripienezza. »

RIPIÈNO. *Agg.* Molto pieno, parlandosi del mangiare. — « Giovan Maria Montemagni usa dire che per ripieno e senza appetito che l'uom si trovi, non bisogna mai dire: io non voglio cenare, io non voglio andare a tavola, ma sempre farsi animo, perchè, quando s'è lì, Dio ajuta. » (*Dati*).

V. anche RIPIÈNO *sost.*

RIPIÈNO. *Sost.* Quella mescolanza di varie carni, o d'erbe, o di frutte, o di queste o di più altre cose insieme che i cuochi mettono nell'interno di volatili, di pasticci, di pasticcini e simili. — « Cappone col ripieno. » — « Anatra, tacchino col ripieno di salsiccie, mele e castagne. » — « Pasticcio col ripieno di fegatini di pollo — di rigaglie. » — « Buono il ripieno. » — « Mangerò un pochin di ripieno. »

In questo senso anche a modo di aggettivo. — « Pollo — tacchino — pasticcio ripieno. »

RIPORTAR LA CÒTTA AL PRÈTE. V. CÒTTA.

RIPULIRE I PIATTI. Divorare rapidamente le pietanze sino all'ultimo briciolo.

« I tozzi
Veggo sparire e ripulire i piatti. »
Fagiuoli.

Vedi anche RIGOVERNARE.

RITOCCHÍNO. Leggiero mangiare e bere tra pasto e pasto; più piccolo della *Refezione*. — « Farò un ritocchino verso le dieci, tanto per arrivare all'ora di desinare. » — « Abbiamo fatto un ritocchino a mezza strada. »

S

SALSA DI SAN BERNARDO. L'appetito. — « La salsa di san Bernardo fa parer gustose tutte le vivande, anche le più grossolane. »

SATÓLLA. *Sost.* Un po'meno che Corpacciata: Tanta quantità di cibo che satolli. *Farsene*, *Prendersene* (di che che sia) *una satolla*. Voce e frasi quasi del tutto sparite dal linguaggio familiare. Vive però, dice il Tommaseo, in qualche luogo di Toscana *Dormir la satolla* per Dormire dopo il pasto. (Vedi anche l'Articolo 4° del Capo 4°).

SATOLLAMÉNTO. L'atto e l'effetto del Satollare. Non comune.

SATOLLARE. *Att.* e *neutr. pass.* Cavare altrui o a sè l'appetito, la fame. — « Satollò tutti i poveri della città. » — « Chi lo può satollare quel lupo affamato d'un vetturino? » — « Mi son satollato con la minestra. » — « Non si satollano mai. »

SATOLLARSI. V. SATOLLARE.

SATOLLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Satollare*. — « Le turbe già satollate. » — « Uomo satollato, uomo spensierato. »

SATOLLÉZZA. Astratto di Satollamento.

« *Satollezza*, secondo il Vocabolario, è voce antica, cui supplisce *Satollamento;* pure questa voce morta parrebbemi degna di rivivere, siccome più atta, che non *Satollamento*, a separarsi dall'idea concreta del verbo, cioè dall'azione materiale del *Satollare*, e perciò più acconcia a esprimere l'astrazione. Come appunto accade nelle parole *Inebriamento*, *Agiamento*, *Contentamento*, ecc., il cui astratto pare meglio accennato coi vocaboli *Ebbrezza*, *Agiatezza*, *Contentezza*. »

Così l'editore milanese. Tutti i gusti son gusti; ma a nessun Toscano girerebbe mai per la testa di servirsi di questa *Satollezza*.

SATÓLLO. *Part. pass.* o *agg.* da *Satollare*, contratto di *Satollato*. — « Quando ha il ventre satollo, lui è felice. » — « Corpo satollo non crede al digiuno. » — « Le agnelle che tornan satolle all'ovile. »

SAZIÁBILE. Atto a saziarsi, Che si sazia. Cade più spesso opportuno nel figurato che nel proprio.

SAZIABILITÀ. Qualità astratta di *Saziabile*. Dicasi lo stesso che dell'aggettivo.

SAZIAMÉNTO. Il *Saziare*. Non comune nel proprio e poco anche nel figurato.

SAZIARE. *Att.* e *n. pass.* e *ass.* Interamente satollare o satollarsi da non sentir più il bisogno di mangiare. — « Saziare la fame. » — « Saziare un affamato. » — « Mi son saziato col secondo piatto. » — « Divoratore che non si sazia mai. » — « To': saziati. »

Dicesi anche di cosa che stucca mangiandone in quantità. — « I dolci saziano presto. » — « Mi piace il risotto, ma mi sazia. »

SAZIARSI. V. SAZIARE.

SAZIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Saziare*. — « Ventre — fame saziata. »

SAZIETÀ Lo stato di chi è sazio: Cessazione di ogni appetito per soverchio mangiare. — « Quando il ventre per sazietà si stende, i pungiglioni della lussuria sono isvegliati. » *(Fra B. da S. Concordia)*. — « Ne mangiarono tutti a sazietà. »

SÁZIO. *Part. pass.* e *agg.* da *Saziare*, sincope di *Saziato*. — « Non è mai sazio. »

« Lo dolce ber che mai non m'avria sazio. »
Dante.

— « Oramai di queste pietanze ne son sazio (*nel senso di* stuccato).

SBÁTTERE. *Aver da sbattere*, lo stesso che Aver di che vivere, il cui pieno, pure usitato, è *Aver da sbattere il dente;* come *Sbattere il dente* vuol dir Mangiare. È di uso comune a Firenze, e lo scrisse il Clasio nella Cicalata dell'asino: « Ritiratosi in Rodi a fare il maestruccio di rettorica, per aver tanto da sbattere e da ricoprirsi il melarancio, recitò ecc. » — « C'è nulla da sbattere? *o* da sbattere il dente? »

« Chi del compagno a ufo il dente sbatte. »
Lippi.

SBÁTTERE IL DÈNTE. V. SBÁTTERE.

SBEUCCHIARE. V. SBEVUCCHIARE.

SBEVACCHIARE. V. SBEVAZZARE.

SBEVAZZAMÉNTO. Lo sbevazzare. Non comune, ma opportuno talora negli scritti.

SBEVAZZARE. « Bere di molto e con avidità. Nello *Sbevacchiare* è l'avidità sconveniente, non la quantità tanta: e si può sbevacchiare a riprese. Nello *Sbevicchiare* è il gusto del bere un po'troppo, a riprese o no; ma non tanto da far cose sconce. Nello *Sbeucchiare* è la frequenza del bere più del bisogno, anco che sia poco; è però un'eufemia cortese o accorta, per non dire addirittura *Sbevacchiare* o *Sbevazzare*. » (*Tommaseo*). — « Gli Spagnuoli s'accordano a bravare, i Francesi a gridare, gli Inglesi a mangiare, i Tedeschi a sbevazzare. » — « Sbevazzarono tutta la notte. » — « Giuoca e sbevazza. »

SBEVAZZATÓRE. Chi sbevazza per abito. Non comune. — « Alceo poeta, taverniere e sbevazzatore distemperantissimo. » (*Bartoli*).

SBEVAZZATRICE. *Femm.* di *Sbevazzatore*. Colei che ha il vizio di sbevazzare. — « Donnacce sbevazzatrici. »

SBEVICCHIARE. V. SBEVAZZARE.

SBEVUCCHIARE e più comunemente in Firenze SBEUCCHIARE, così come *Beone*. *Neutro*. Bere spesso, e poco alla volta, quasi a centellini, chiacchierando tra amici. — « Dopo cena restan lì a sbeucchare fino a verso mezzanotte. » V. anche SBEVAZZARE.

SBEUCCHIARE. V. SBEVUCCHIARE.

SBOCCONCELLARE. *Att.* e *neutro*. Andar leggermente mangiando a piccoli bocconi. — « Intanto che stavo aspettando gli altri invitati sbocconcellavo un po' di pane, » — « Non c'è nulla da sbocconcellare? »

« Sbocconcellando, intanto il fiasco sbocca. »
Lippi.

« In quel tempo così sbocconcellavano
Ma la pancia però giammai s'empievano. »
Fagiuoli.

SBOCCONCELLATO. *Part. pass.* di *Sbocconcellare*. — Più spesso del pane. — « Quei pani sbocconcellati mettili da parte. »

SBOCCONCELLATURA. La parte divisa dal tutto, sia pane o altro. — « Quante sbocconcellature di pane hanno lasciato i ragazzi sulla tavola! » — « Gli dette una sbocconcellatura di torta. »
E anche Il segno che rimane nella cosa sbocconcellata. — « Queste sbocconcellature ce le deve aver fatte il bambino. »

SBÒRNIA. Voce familiare per Ubriachezza, Cotta. — « Aveva una sbornia solenne. » — « Prese una bella sbornia. » — « Prende la sbornia quasi tutte le sere, e per digerirla bastona la povera moglie. »

SBORNIARSI. Prendere la sbornia. — « Si sbornia tutte le sere che Dio manda in terra. » — « Si sborniarono subito con quel vino tanto grave. » — « Io che non son solito a bere fuori di pasto, mi sborniai al secondo bicchiere. »

SBORNIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sborniare*. — « Tornarono a casa sborniati. »

SBORNIÉTTA. *Dim.* di *Sbornia*. — « Una sbornietta leggiera. » — « Prese una bella sbornietta. »

SBORNIETTÍNA. *Sottodim.* di *Sbornia*. — « Iersera tu avevi una bella sborniettina. »

SBORNIÓNA. *Femm.* di *Sbornione;* Colei che per abito prende sbornie.

SBORNIÓNE. Chi piglia per abito la sbornia.

SBRÒSCIA. V. BRÒSCIA.

SCIACQUADÈNTI. Voce bassa. « Colazione, e propriamente Il mangiare qualche cosa per bere con gusto. » (*Rigutini*).

« A lei fece Baldone
Quivi portar un po'di sciacquadenti,
O volete chiamarla colazione. »
Lippi.

Non credo sia dell'uso comune. V. anche STUZZICADÈNTI.

SCODELLAR LA MINÈSTRA. Vedi l'Art. 12°. del Capo 4°.

SCOPPIARE. *Neutro*. Suol dirsi per enfasi da chi abbia molto mangiato. — « Non ne posso più: scoppio. » — « No grazie; se ne mangiassi ancora scoppierei. »
E a chi mangi troppo: « Tu scoppierai! » — « Ma che vuoi scoppiare? » Modi volgari.

SCORPACCIATA. Grossa, abbondante mangiata di checchessia. — « Fece una scorpacciata di funghi. » — « Vo'fare una bella scorpacciata di fichi. » — « Vo' prenderne una scorpacciata. » — Più comune col *fare*.

SCROCCARE. *Att.* Parlando del mangiare e del bere, vale Farlo a spese altrui. — « Scroccava sempre il desinare o la cena da questo o da quello.» — « M'ha scroccato un par di desinari. »

Assoluto. — « Vive — mangia scroccando. »

Nel senso medesimo si dice *Mangiare a scrocco.*

SCROCCATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Scroccare.* — « Desinare, — colazione — cena — scroccati. »

SCROCCATÓRE. Colui che scrocca. Men comune di SCROCCÓNE (V.).

SCROCCONÁCCIO. *Dispr.* di *Scroccone.* — « Scrocconaccio spudorato. »

SCROCCÓNE. Colui che scrocca per abito. Questa voce suona a un dipresso quanto Parassito, se non che il Parassito è di solito commensale di poche persone, con le quali è legato da vincoli di almeno apparente amicizia, o per diuturna dimestichezza; lo Scroccone invece è un Parassito avventizio, che s'attacca, or con uno or con altro pretesto, a diverse persone anche di recente conoscenza, e, quando si dia l'opportunità, sconosciuto affatto.

« Se a lauta mensa e grande
Qualche scroccon famelico s'asside. »
Guadagnoli.

— « In casa mia non voglio scrocconi. »

SCUFFIARE. *N. ass.* Mangiare con prestezza e assai. Modo basso.

« Vedrai com'egli scuffia quel ghiottone. »
Pulci.

« Or mentre ch'ella scuffia a due palmenti,
Pigliando un pan di sedici a boccone... »
Lippi.

SECÓNDA COLAZIÓNE. Così si comincia a chiamare italianamente in Toscana e fuori Quel pasto che molti soglion fare la mattina verso le undici o il mezzogiorno, dopo la colazione di caffè o caffè e latte fatta in prima mattina, desinando poi verso sera. — Taluno a tradurre il francese *Déjeuner* propone *Asciolvere,* ma è voce morta quasi da per tutto, e in Toscana farebbe ridere chi l'usasse.

Quando non possa dar luogo ad anfibologie, dicesi semplicemente *Colazione.*

SÉNZA BATTÉSIMO. V. BATTÉSIMO.

SERVIRE. *Att.* S'usa da chi offre ad altri a mensa qualche cibo o bevanda o da chi la metta o la versi nel piatto o nel bicchiere altrui. — « La servirò io la signora. » — « Le posso servire un po' di vino? — Un po' di questo dolce? » — « Posso servirla? »

E *rifl.* — « Si serva pure. » — « Si serva meglio. » — « Si serva da sè come le pare. » — « Resti servita. »

SERVIRE A TAVOLA. Dicesi di chi reca in tavola le vivande, e provvede a tutto ciò che fa di bisogno a chi è a mensa. — « Oggi serve a tavola la cameriera perchè il servitore è malato. »

Servire in tavola può valere lo stesso; ma ha anche l'altro senso di semplicemente *Portare in tavola.* — « È il cameriere del padrone che serve a tavola, ma il cuoco volle in quel giorno servire in tavola da sè il pasticcio. » — « Fece servire in tavola il caffè invece di far passare, secondo il solito, i convitati a prenderlo nel salotto. »

SERVIRE IN TÁVOLA. V. SERVIRE A TÁVOLA.

SERVIRSI. V. SERVIRE.

SERVITO. Lo stesso ma men comune di *Portata* (V.) — « Il primo, il secondo servito. » — « Pranzo di quindici serviti. »

SÉTE. Appetito, desiderio di bere. — « Aver sete — una gran sete. » — « La sete fa parer buona anche l'acqua. » — « Moriva dalla sete. » — « Non ne posso più dalla sete. » — « Sete ardente. »

SFAMARE. *Att.* e *n. pass.* Cavare a sè o ad altri la fame. — « Lo sfamò e lo rivestì da capo a piedi. » — « Si sfamò con un po' di pane di tritello. » — « Non ha pane da sfamarsi. » — « Prendi e sfámati. »

SFAMARSI. V. SFAMARE.

SFAMATO. *Part. pass.* da *Sfamare.*

SFONDATO. A modo di *sost.* nel senso di *Essere sfondato.* — « È uno sfondato. » — « Come si fa a saziare degli sfondati come vojaltri? »

SGANASCIARE. *Neutro ass.* Mangiare con molto appetito e in gran quantità. — « Guarda come sganasciano! » — « È più bravo a sganasciare che a lavorare. » — « Dice che è malato, ma è un gusto a vederlo sganasciare.»

SGRANARE. *Att.* e *n. ass.* Mangiare con molto appetito. Include l'idea del suono che fanno i denti o le cose che si mangiano. — « Guarda come

sgrana! » — « C'è nulla da sgranare? » — « Andare a sgranare (a *tavola*, a *mangiare*). » — « Bisognava vedere come sgranava que'cantucci di Prato! »

« Nisciuno da sgranà ci darà a uffo. »
Meo Patacca.

E *neutro pass.* — « S'è sgranato da sè solo un mazzo di tordi. »

SGRANOCCHIARE. *Att.* Mangiare con una certa avidità cibi che masticandoli mandino un certo suono come di cosa che si sgretoli.

« Come la gatta, quando ha preso il topo,
Te lo sgranocchia come un beccafico. »
Lippi.

« Stava sgranocchiando una corteccia di pane. » — « S'è sgranocchiato un tacchino intero. »

E anche *assoluto.* — Mangiare con gusto e Mangiare in genere. — « Guarda quel piccino come sgranocchia. » — « Senti come sgranocchia! » — « Sgranocchia tutto il giorno. »

SGRETOLARE. *Att.* e *Neutro.* Rompere co' denti cibo che scricchioli o mandi un certo rumore. — « Sgretolare una corteccia di pane — un cantuccio di Prato — de'confetti. »

Neutro, di cosa. — « Pane che sgretola sotto i denti. »

« Oh come scricchiola
Tra i denti e sgretola. »
Redi.

Anche di persona. — « Senti come sgretola! »

SIGILLARE. *Neutro ass.* Quando, dopo aver mangiato abbastanza, ci viene offerto qualche altro cibo o qualche altra bevanda, a indicare che non l'accettiamo, si suol dire: *Grazie, ho sigillato.*

E *per sigillare* suol dirsi del mangiare o bere come ultima alcuna cosa. — « Prenderò un pezzetto di cacio — un bicchierino di Marsala per sigillare. » — « È noto l'aneddoto del quale il Pananti fece un epigramma, e che mi duole di non poter adesso riscontrare, in cui si narra d'un gran divoratore che, continuando sempre a mangiare e a protestare *Ora sigillo; adesso ho sigillato*, gli fu detto: Ma che siete il libro dell'Apocalisse, che de'sigilli ne aveva sette? »

SITIBÓNDO. Che ha sete. Dice piuttosto l'ansia del trovar l'acqua che l'effetto o il senso della sete che è detto da *Assetato.* È degli scritti più che del linguaggio familiare. — « Sitibondo d'acqua. » — « E il popolo sitibondo non trova acqua. » (*Segneri*).

SMALTIRE. *Att.* Concuocere il cibo nello stomaco, digerirlo. — « Non ho ancora smaltito il desinare — il pesce — la colazione. » — « Smaltirebbe il ferro. »

E *assoluto.* — « Non può più smaltire. » — « Smaltisce difficilmente. » Men comune così assoluto.

SMALTITO *Part. pass.* e *agg.* da *Smaltire.* — « Desinare — cena — colazione smaltita — bell'e smaltita. »

SOBRIAMÉNTE. *Avv.* da *Sobrio;* Con Sobrietà. — « Sobriamente mangiare — bere — vivere. »

SOBRIETÀ. Moderazione nel mangiare e nel bere. — « La sobrietà del cibo — delle bevande. » — « Mangiare con sobrietà. » — « La sobrietà è madre di sanità. »

SOBRIISSIMAMÉNTE. *Superl.* di *Sobriamente.*

SOBRIÍSSIMO. *Superl.* di *Sobrio.* — « Quella Corte era divenuta più simile alla Corte di Sardanapalo, che di un re che tenesse guerra e nimicizia contro un potentissimo e sobriissimo Imperatore. » (*Segneri*).

SÒBRIO. Parco nel mangiare e nel bere; ma dice maggior virtù, sebbene *Parco* indichi minor quantità di cibo. — « Donna sobria e pudica. » — « Popolo sobrio e amante del lavoro. » — « Vita sobria. » — « Vissero sobrii. »

SORBÍBILE. Da potersi sorbire. — « Si vorrebbe che il vitto fosse di sole materie sorbibili, cioè da prendersi col cucchiajo. » (*Cocchi*).

SORBILLARE. *Att.* Bere a sorsettini e gustando. — « Sorbillare una tazza di moka. » — « Sorbillava un bicchierino di moscado. »

SORBIRE. *Att.* Bere i liquidi o le cose quasi liquide a sorso a sorso o a cucchiaini, gustandole saporitamente. — « Sorbiva il caffè — la cioccolata. »

« Ma già il ben pettinato entrar di nuovo
Tuo damigello i' veggo. Egli a te chiede
Quale oggi più delle bevande usate
Sorbir ti piaccia in preziosa tazza. »
Parini.

SORBITO. *Part. pass.* da *Sorbire.*

SORSARE. *Att.* Bere a sorsi: più comune *Sorseggiare.* — « Ne' conviti reali.... ottimi vini sorsavi. » (*Boccaccio*).

SORSATA. Quanto si può bere in un sorso. — « Prese una sorsata di vino

e partì. » — « Bevine un par di sorsate. » — « Ce n'è rimasto appena una sorsata. »

SORSATÍNA. *Dim.* di *Sorsata ;* Piccola sorsata. — « Ho preso un par di sorsatine di brodo. » — « Ne beva un'altra sorsatina. »

SORSEGGIARE. *Att.* e *neutro.* Bere a piccoli sorsi. — « Sorseggiare il vino. » — « Sorseggiava l'olio di merluzzo come se fosse alchermes. » — « Sorseggiando — a forza di sorseggiare — vide il fondo a un par di bottiglie. »

SORSELLÍNO. Men comune di *Sorsettino* (V.).

« S'usava ben la mattina a digiuno
Pigliare un sorsellin di malvagia,
Per sanità, non per diletto alcuno. »

Leopardi.

SORSÈLLO. « *Dim.* di *Sorso.* Tutti questi diminutivi son d'uso; e le delicate varietà son segnate dal luogo e dal tempo e dalla qualità o umore della persona che parla o a chi si parla. Può dirsi she *Sorsettino* è d'ordinario men di *Sorsino; Sorsetto* più di *Sorsello ;* che *Sorsetto* può più esprimere il gusto che ci si prova o si spera, ond'ha del vezzeggiativo: *Sorsello* è attenuativo. » *(Tommaseo).* Quest'ultimo però è il men comune di tutti; anzi, il solo non comune.

SORSETTÍNO. *Dim.* di *Sorsetto.* — « Un sorsettino d'acqua. » V. SORSÈLLO.

SORSÉTTO. *Dim.* di *Sorso.* — « Mandava giù un boccone e poi un sorsetto d'acqua. » — « Ne gustò appena un sorsetto. » V. SORSÈLLO.

SORSÍNO. *Dim.* di *Sorso.* — « Beva — prenda almeno — un sorsino di caffè. » — « Lo beveva a sorsini. »

SÓRSO. Quella quantità di liquido che si aspira in bocca in un tratto senza riprendere il fiato. — « Bere il caffè — il vino a sorsi. » — « Non ho bevuto che un sorso di vino. » — « Non si trova neanche un sorso d'acqua. » — « Non ce n'è rimasto che un sorso. »

SPANCIATA. S'usa per quel medesimo che Scorpacciata, cioè Il mangiar tanto di checchessia da empirsene la pancia. — « Ho fatto una spanciata di fichi. » — Dicesi anche metaforicamente; e il Giusti scrisse: — « Nel novembre passato ne abbiamo fatto delle belle spanciate. » Parla di un libro, per significare che lo lessero spesso e molto.

SPARECCHIAMÉNTO. L'atto e Il risultato dello Sparecchiare. — « Lo sparecchiamento della tavola. » — « È stato più il tempo dell'apparecchiamento e dello sparecchiamento, che non quello del desinare. » (*Meini*). Non comune in questo senso nel quale direbbesi piuttosto a modo di sostantivo *L'apparecchiare* e *Lo sparecchiare.* Ha un esempio del Fagiuoli nel senso di Forte e lesta mangiata.

« Un tal non credend' io sparecchiamento,
A spettacolo tale uscii di sesto. »

SPARECCHIARE. *Att.* e *neutro ass.* Contrario di *Apparecchiare.* Levar via le vivande, la tovaglia, e le altre cose poste sopra la mensa nell'apparecchiarla. — « Sparecchia la tavola. » — « Sparecchia ogni cosa. » — « Una serva che non sa neanche sparecchiare. » — « Sparecchio e vengo. »

SPARECCHIARE. *Att.* e *neutro ass.* Familiarmente, Mangiare assai. — « Sparecchiarono in un momento tutte le pietanze. » — « Sparecchia in un momento ogni cosa. » — « Sparecchia per due. » — « Come sparecchia! » — « Poco vive, dice il proverbio, chi troppo sparecchia. »

SPARECCHIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sparecchiare.* — « Tavola sparecchiata. » — « S'arrivò a tavola sparecchiata e si rimase a denti asciutti. »

SPELLUZZICARE. V. SPILLUZZICARE.

SPILLUZZICARE e SPELLUZZICARE. *Att.* e *neutro ass.* Levar pochissimo alla volta di una cosa e mangiarla. — « Spilluzzicava tutte le pietanze. » — « Spilluzzica un po' di tutto. » — « Chi spelluzzica non digiuna. » — « Spilluzzica sempre, e poi dice che non ha fame. » — Più comune *Spilluzzicare.*

SPILLUZZICATO. *Part. pass.* e *agg.* da spilluzzicare. — « Uva spilluzzicata — pietanze spilluzzicate. »

SPILLUZZICHÍNO. Chi spilluzzica, segnatamente di ragazzetto che lo faccia per ghiottoneria.

SPOLVERARE. *Attivo* e *neutro ass.* Lo stesso che *Sparecchiare* nel senso di Mangiare, Consumare voracemente ogni cosa; ma ha maggior forza. — « Spolverò quei polli in un baleno. » — « Spolverarono tutto. » — « Bisogna vedere come spolvera! »

SPRACCHE. Parola imitativa del suono che fa la bocca aprendola con forza,

e stringendo la lingua verso il palato dopo aver bevuto del vino. S'usa generalmente nella frase *Fare sprracche*. Lo scrisse anche il Saccenti:

« . . . . . Gl' incauti incanta
Con quel liquor che mi fa fare spracche.

SPRANGHÉTTA. Dolore alla fronte (quasi spranga che la cinga stretta) che si sente la mattina appena svegliati, prodotto dal troppo vino bevuto la sera o dalla qualità di esso.

« E per lui mai non molesta
La spranghetta nella testa. »
Redi.

Quindi le frasi *Aver la spranghetta, Vino che dà, che fa venire la spranghetta*. Dicesi anche *Stanghetta*.

SPUNTÍNO. Piccolo mangiare che si fa prima de'pasti ordinarii tanto per sostenere lo stomaco. Lo Spuntino si fa generalmente prima del mezzogiorno. — « Mi son levato stamani alle tre e non ho ancora mangiato nulla. Farò uno spuntino tanto per arrivare all'ora di desinare. »

STANGHÉTTA. Lo stesso che SPRANGHÉTTA. (V.).

STARCI RITTO IL CUCCHIAJO. Suol dirsi per enfasi di minestra molto soda, ossia con pochissimo brodo, e talora di minestra molto sostanziosa, ma men comunemente.

STARE A DIÈTA o IN DIÈTA. Cibarsi più parcamente del consueto per cagion di salute. — « Per oggi ancora stia in dieta, e domani cominci ad accrescere il vitto. » — « M'hanno fatto stare a dieta troppo tempo, e mi sono indebolito così. »

STARE A' PASTI o A' SUOI PASTI. Dicesi del non mangiare fuori delle ore assegnate a' pasti ordinarii, cioè Colazione, Desinare e Cena. — « Non ha appetito perchè non sta a'pasti. » — « Bisogna stare a'suoi pasti chi vuol far buone digestioni e viver sano. » — « I bambini debbono stare a' loro pasti come i grandi, se no si rovinano lo stomaco ed è più facile che diventino ghiotti. »

STARE IN DIÈTA. V. STARE A DIÈTA.

STÓPPA. Sbornia, Ubriacatura. — « Ha preso la stoppa. » — « Una bella stoppa. » — « Che stoppa! » — Modo basso.

STRAVIZIARE. *Neutro*. Commettere stravizii, Disordinare in checchessia, ma specialmente nel mangiare e nel bere. — « È un uomo che stravizia. » — « Passano la vita straviziando. » — « Straviziò molto nella prima gioventù e ora ne risente gli effetti. »

STRAVÍZIO. Disordine che si faccia nel mangiare e nel bere fuori del consueto o del bisogno, e anco in altro. — « Si dette agli stravizii. » — « S'è rovinato la salute per gli stravizii. » V. anche CRÁPULA.

STRAVIZZO. V. CRÁPULA.

STRIPPARE. *Neutro ass.* Empier molto la trippa, cioè il ventre. — « Va a strippare da questo e da quello. » — « Strippa a spese altrui. » — « Strippare per le osterie. » — « Non pensa a altro che a strippare. »

A modo d'attivo non è comune; ma fu usato dal Fagiuoli nelle Commedie. — « Erano lì fuora, strippando ciambelle e berlingozzi. »

STRIPPATA. Mangiata a sazietà, da averne piena la trippa. — « Fare — Dare una bella strippata. » — « Ho fatto una strippata di maccheroni da cavarmene la voglia per un anno. »

STRIPPATÁCCIA. *Dispr.* di *Strippata*. — « Fai quella strippataccie, e però ti ammali. » — « Fa delle strippataccie, e poi si lamenta che ha lo stomaco guasto! Chi è cagion del suo mal pianga sè stesso. »

STRIPPO. Non comune. Lo dicono nel Senese per *Strippata*. Il Fortiguerri nel *Ricciardetto*:

« Hanno la lussuria
Per nume loro e 'l gran bere e lo strippo. »

STRIPPÓNA. V. STRIPPÓNE.

STRIPPONÀCCIA. V. STRIPPONÁCCIO.

STRIPPONÁCCIO e STRIPPONÁCCIA. *Pegg.* di *Strippone* e *Strippona*. — « È uno stripponaccio che non pensa a altro che a empirsi la pancia. » — « Stripponaccia maledetta. »

STRIPPÓNE e STRIPPÓNA. Colui e Colei che per solito strippa. — « È uno strippone che mangerebbe la cupola del Duomo. » — « Una strippona che passerebbe tutto il santo giorno a tavola. »

STUCCARE. Dicesi de'cibi e delle bevande che producono nojosa sazietà. — « Il vino dolce stucca. » — « La carne troppo grassa stucca. »

Anche col pronome. — « Il dolce mi stucca. » — « Mi stucco subito. » — « Ti stucca questo pasticcio? »

STUZZICADÈNTI. V. STUZZICARE I DÈNTI

STUZZICARE I DÈNTI. Suol dirsi dell'avviare a mangiar qualcosa più per aguzzar l'appetito che per bisogno di cibo. — « Mangerò un par d'acciughe — un par di crostini — per istuzzicare i denti. » — « Ho mangiato un pochino per istuzzicare i denti. » — « Tanto per istuzzicare i denti. »

Dicesi anche per il semplice Mangiare, specialmente nella locuzione interrogativa: — « C'è nulla da stuzzicare i denti? »

E a modo di *sostantivo*. — « Per uno stuzzicadenti. » — « Questo pan francese lo mangio per uno stuzzicadenti. »

Ironicamente. — « Per lui due polli sono uno stuzzicadenti e gli vanno tra la camicia e la gonnella. »

STUZZICAR L'APPETITO. Dicesi di cibi che destano il desiderio di mangiarli o eccitano il gusto del mangiare, che pur dicesi *Far venire appetito* o *l'appetito* — « Le acciughe stuzzicano l'appetito — lo fanno venire. »

Quando prima de'pasti si mangia qualcosettina leggiera e appetitosa, suol dirsi che si mangia *per istuzzicar l'appetito* o *per farsi venire appetito*. Quindi per ironia. — « Si mangiò un cappone intero tanto per istuzzicare l'appetito. »

SVENTRARE. *N. ass.* Mangiare e bere assai. Non comune. Ha esempi del Lippi, del Minucci e del Fagiuoli.

SVENTRATA. Scorpacciata, Mangiata a crepapelle. — « Ho fatto una sventrata di fichi dottati. » — « Ieri sera fecero all'osteria una sventrata di fagiuoli. » — Ha senso più dispregiativo di *Scorpacciata*, e dice Scorpacciata più grande.

SVENTRATÁCCIA. *Pegg.* di *Sventrata*. — « Sventrataccie da scoppiare — da farci una malattia. »

SVENTRATÁCCIO. *Pegg.* di *Sventrato*. — « Sventrataccio che più mangia e più mangerebbe. »

SVENTRATAMÉNTE. *Avv.* da *Sventrato*. — « Mangiare e bere sventratamente. » Non comune.

SVENTRATO. *Agg.* Chi mangia e beve in sì gran copia da parere che il suo ventre non abbia confini. — « È uno sventrato che non si sazia mai. » — « Sventrati che mangerebbero fino alla consumazione de'secoli. »

T

TAFFIARE. *Neutro ass.* Mangiare abbondantemente e ingordamente. È pur dell'uso di altri dialetti, e nel *Meo Patacca*, X, 16:

« Taffia con un cucchiaro certa bobba
Ch'è messa pè minestra in t'una tiella. »

— « Va spesso a pranzo da questo e da quello; e bisogna veder come taffia. » — Viene dalla voce *Taffio* del dialetto romanesco, che vale Mangiamento. *Meo Patacca*, III, 54:

« Chè qui pel taffio può sborzà più penne. »

E *Taffio* e *Taffiare* hanno in questo senso esempii del Salvini; ma *Taffio* non credo che viva più in Toscana.

TÁVOLA. Arnese di più assi connesse in piano, che si regge per lo più su quattro piedi. Serve a più usi domestici, e tra essi a quello di apparecchiarvi la mensa.

Si piglia anche per la Mensa stessa. Quindi — « Essere a tavola — andare a tavola — mettersi a tavola, » che non hanno bisogno di alcuna dichiarazione.

Per le parti della Tavola e per le sue varie forme, vedi l'Articolo 2° del Capo 4°.

TÁVOLA ROTÓNDA. Il pranzo eguale per tutti che a certe ore determinate si dà nelle locande e in certe trattorie. — « La tavola rotonda nell'albergo della Patria è alle cinque. » — « Desinerò alla tavola rotonda. » — « Il pranzo a tavola rotonda costa sei lire. »

TAVOLATA. Gran numero di persone sedute a mangiare a una medesima tavola.

« Però lasciami andar, ch'io ho faccenda,
Avendo sopra un'altra tavolata. »
Lippi.

« S'era una tavolata di trenta persone. »

TENÉRE A DIÈTA. Dare altrui vitto scarso per cagion di salute. — « Mi raccomando: tenga il ferito a dieta. » — « Mi tennero a dieta per sette giorni a cagion dell'infiammazione. »

TENÉRE IN FILÉTTO. Modo che va scomparendo dall'uso per Tenere altri a dieta, Dargli poco da mangiare.

TINÈLLO. Quella stanza dove mangiano in comune i familiari di una casa signorile. Nelle case signorili di città l'uso di tal voce si va perdendo; ma nelle Fattorie si continua ad usare, e s'intende quella stanza, generalmente presso la cucina, dove mangia il fattore, il sottofattore, la fattoressa, il guardiano, ecc., ecc.

TIRARE. Dicesi che un cibo o una bevanda *ci tira* o non *ci tira* quando ci piacciono molto o poco. — « I funghi fritti mi tirano. » — « Il dolce non mi tira. » — « I pasticcini non lo tirano; gli piace di più un bel pezzo di manzo. »

TIRAR GIÙ. Dicesi del prendere dal piatto ove è la pietanza per tutti una porzione di essa per noi. — « Tirò giù un quattro tordi per lo meno. » — « Ma lei non ha tirato giù nulla; si serva ancora. » — E ripetuto a incoraggiare chi prenda poca pietanza: « Tiri giù, tiri giù. »

Tirar giù è anche Ingojar prestamente cibi, ma più specialmente bevande. — « Tirò giù un par di gotti di vin pretto. » — « Come tira giù il vino quel beone! « — E assoluto: « Guarda come tira giù. »

TIRAR LA GÓLA. Dicesi di cibo che piaccia, che ecciti desiderio di sè. — « Come mi tiran la gola quegli ortolani arrosto! » — « A me poi non tiran punto la gola. »

La *gola* tira anche *noi*, ossia diventa agente invece che esser paziente, nella frase assoluta *La gola mi tira* o simili, a indicare che quasi ci trascina a mangiare la cosa delicata. — « La gola mi tirava; ma, pensando che que'fichi m'avrebbero fatto male, me ne astenni. »

« La ciccia è cotta.
E la gola mi tira. »
Giusti.

TIRATA. Bevuta fatta per lo più di un fiato.

« E fatte due tirate da Tedesco,
La tazza butta via subito in terra. »
Lippi.

TOCCARE. V. TOCCARE IL BICCHIÈRE.

TOCCARE IL BICCHIÈRE, e anche semplicemente TOCCARE, è Quell'accostare il proprio bicchiere a quello d'altrui, e leggermente urtarlo prima di bere. È atto festevole, in segno d'amicizia, e quasi un tacito brindisi. — « Toccarono i bicchieri alla salute del Re. » — « Adesso tocchiamo per la padrona. » — « Chi tocca con me? » — « Tocchiamo. »

TORNAGUSTO. Ogni cibo che pel suo grato sapore o per la sua azione sui nervi dello stomaco, giova a risvegliarne le forze, e quindi l'appetito. — «Le acciughe sono un tornagusto.» — « Avrei bisogno di mangiare qualche tornagusto. »

S'usa più spesso col *per*, specialmente nella frase *Mangiare una cosa per tornagusto* nel senso di Mangiarla così a ore rotte fuori de'pasti, quasi per non lasciar dormire lo stomaco. E ironicamente: « E' fa quattro pasti al giorno; e poi, così per tornagusto, è capace di finirsi un filoncino di pane. » — « Dice il Salvini che gli antichi mangiavano le cicale per tornagusto. »

« Pensò per tornagusto
Certe frutte a un amico profferire. »
Fagiuoli.

TORNARE A GÓLA. I cibi *tornano a gola*, quando, non essendo ben digeriti, ne sentiamo ancora come venir su dallo stomaco il sapore in bocca. — « I cetriuoli mi piacciono, ma mi tornano a gola. » — « Non mangio le cipolle perchè mi tornano a gola. »

TRABALLARE. *Neutro ass.* Detto di chi è in istato di ubriachezza che non può ben reggersi in piedi, lo stesso che *Balenare*, ma par che dica Balenamento maggiore.

TRACANNARE. *Att.* e *n. ass.* Bere avidamente fuor di misura e precipitosamente. — « Tracannarono un fiasco di vino. » — « Tracannava gran bicchieroni di birra. » — « Tu non bevi, tracanni. » — « Tracanna come un facchino. »

E col *si*. — « Si tracannarono tutto il vino. » — « Bisognava vedere come se lo tracannavano quel vinaccio. »

TRACANNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Tracannare*. — « Per il gran vino tracannato non si reggevano più in piedi. »

TRACANNATÓRE e TRACANNATRICE. Colui e Colei che tracanna. — « Tracannatore di birra. » — « Se prima era bevitore, diventò tracannatore. « (*Sacchetti*). — « Tracannatrice di liquori. »

TRACANNATRICE. V. TRACANNATÓRE.

TRANGUGIARE. *Att.* Inghiottire ingordamente e con fretta. — « Trangugiò la cena e partì. » — « Trangu-

giò tutto. » — « Trangugiava la minestra bollente. »

E *assoluto.* — « Questo non si chiama mangiare: è un trangugiare. » — « Come trangugiavano! Era un gusto a vederli.

E col *si.* — « Si trangugiò ogni cosa. » — « Se le trangugiava le portate una dopo l'altra che pareva una gola d'acquajo. »

TRANGUGIATÓRE e TRANGUGIATRICE. Colui e Colei che trangugia. — « Non sono nè goloso nè trangugiatore. » — « Solenne trangugiatrice di minestre. »

TRANGUGIATRICE. V. TRANGUGIATÓRE.

TRATTAMÉNTO. S' usa talora per Pranzo, Convito. — « In casa N. oggi c'è trattamento. » — « Dette un trattamento agli amici per la sua festa. » — « Fece un gran trattamento a tutti i parenti e agli amici. » Vale anche Vitto in genere. — « In quel collegio danno un cattivo trattamento. » — « Il trattamento è discreto. » — « Bisogna migliorare il trattamento. »

TRATTARE. *Att.* Nel senso di *Trattamento.* Dar da mangiare, parlandosi specialmente di invitati. — « Li trattò splendidamente. » — « Lo alloggiò in casa sua e lo fece ben trattare. »

E *neutro passivo.* — *Trattarsi* nel senso di cibarsi, nutrirsi. — « Come si trattano bene — delicatamente que'due vecchietti! » — « Ora che può trattarsi bene, dopo l'eredità dello zio, guarda come s'è rimesso in carne! » — « Si trattano male per avarizia, e però son secchi in quel modo. »

TRATTARSI. V. TRATTARE.

TRILLO. Voce di scherzo per Più che brillo; quasi Tre volte ubriaco.

« Sul principio del ber diventò brillo,
E fu veduto tutto rallegrato:
Col dargli sotto poi diventò trillo. »
Casotti.

« Altro che brillo! È trillo l'amico. »

TRINCA. Lo stesso che *Trincone;* ma più spesso come soprannome, o nel modo proverbiale *Io sono il trinca, e gli altri bevono,* in senso affine all'altro *Io ho le voci* e *gli altri hanno le noci,* cioè Io ho nome d'avere o di fare una tal cosa, e gli altri l'hanno o la fanno davvero.

« Evviva!
Io sono il trinca e gli altri bevono. »
Guadagnoli.

TRINCARE. *Att.* e *n. pass.* Bere assai e con avidità. — « L'hai trincato tutto te questo fiasco. » — « Come trincano la birra quelle donne! » — « Trincava come un Tedesco. » — « Bisogna lasciarlo trincare e pappare quanto gli pare e piace. »

TRINCATA. L'atto del trincare. — « Abbiamo fatto una bella trincata. » — « Con un par di trincate mandò il fiasco più che a metà. »

TRINCATÓRE e TRINCATRICE. Colui e Colei che trinca.

« Ella però forzata per timore,
E più per avarizia, si congiunse
In matrimonio a questo trincatore. »
Fortiguerri.

« Trincatrice solenne di liquori — di vino — di birra. » — Vedi anche TRINCÓNE.

TRINCATRICE. V. TRINCATÓRE.

TRINCÓNA. V. TRINCÓNE.

TRINCONÁCCIA. V. TRINCÓNE.

TRINCONÁCCIO. V. TRINCÓNE.

TRINCÓNE e TRINCÓNA. Più familiare e più comune di *Trincatore* e *Trincatrice.* Che trinca e di molto. — Se ne formano anche i peggiorativi *Trinconaccio* e *Trinconaccia.*

TRIPPÓNA. V. TRIPPÓNE.

TRIPPONÁCCIA. V. TRIPPÓNE.

TRIPPONÁCCIO. V. TRIPPÓNE.

TRIPPÓNE e TRIPPÓNA. Uomo o donna che mangia di molto. — « Quel trippone non si sazia mai. » — « Chi la può mantenere quella trippona? »

Se ne formano anche i peggiorativi *Tripponaccio* e *Tripponaccia.*

TUTTE LE BÓCCHE SÓN SORÈLLE. Proverbio che si cita quando altri vuole scusarsi con noi del farci bere nel suo bicchiere.

U

UBRIACÁCCIO. *Pegg.* d' *Ubriaco.* — « Ubriacaccio che passa la notte per le bettole. »

UBRIACARE. *Att.* e *n. pass.* Far divenire altri o sè stesso ubriaco. — « Lo ubriacarono col marsala. » — « È il marsala che l'ha ubriacato. » — « S'ubriaca tutte le sere. » — « S'ubriacano facilmente. » — « Ha il vizio di ubriacarsi. »

UBRIACARSI. V. UBRIACARE.

UBRIACATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Ubriacare.* — « Ubriacato da'liquori.» — « Ubriacatosi con quel vino grave, andò a letto e dormì come un ghiro sino alla sera del giorno dopo. »

UBRIACATURA. L'ubriacare e l'ubriacarsi. — « Quell'ubriacatura gli costò cara, perchè si ruppe un braccio cadendo in piazza del Duomo. » — « Prese una bella ubriacatura. »

UBRIACHÈLLO. *Dim.* d'*Ubriaco;* Alquanto ubriaco. Più spesso quasi a modo di soprannome, specialmente di giovinetto. — « Ecco qua questo ubriachello. » — « Che cosa dice il nostro ubriachello? » — « Non bever tanto, ubriachello. » — Più comune BRIACHÈLLO e BRIACHÈLLA (V.).

UBRIACHÉZZA. Stato di chi è ubriaco, Vizio dell'ubriacarsi. — « Era in istato di ubriachezza. » — « Grave ubriachezza; — leggiera. » — « La crapula e l' ubriachezza lo resero stupido. »

UBRIACO. *Agg.* e *sost.* Chi è alterato dal vino, da liquori spiritosi o da bevande fermentate.

« E quand'egli era ubrïaco e ben cotto,
E' cicalava per dodici putte. »

Pulci.

— « È passato un ubriaco. » — « Grida degli ubriachi. »

UBRIACO FRÁDICIO. Lo stesso che *Briaco fradicio.*

UBRIACÓNA. V. UBRIACÓNE.

UBRIACONÁCCIA. V. UBRIACÓNE.

UBRIACONÁCCIO. V. UBRIACÓNE.

UBRIACÓNE e UBRIACÓNA. *Sost.* e *agg.* Colui e Colei che ha il vizio d'ubriacarsi. — « Ubriaconi che spendono tutto il guadagno per le bettole. » — « Operai ubriaconi. » — « È una ubriacona. » — « Donne ubriacone. »

Se ne forma anche il peggiorativo *Ubriaconaccio* e *Ubriaconaccia.*

UCCELLÍN DI PÒCO PASTO. V. ÈSSER DI PÒCO PASTO.

UN PIATTO DI BUON VISO. Suol dirsi scherzevolmente parlando della buona accoglienza fatta a'commensali.

« A quel poco ch'è in casa
Aggiungeremo un piatto di buon viso,
E ne sarà ciascun più che contento. »

Baldovini.

— « Un piatto di buon viso non le mancherà mai in casa mia. » — « Un po'di minestra, lesso, una frittata, frutta, formaggio, caffè e un piatto di buon viso. » — « Val più un piatto di buon viso, che tutte le portate d'un pranzo reale. »

Dicesi anche nel senso medesimo *Il piatto del buon cuore.* — « In casa mia il piatto del buon cuore non manca mai. »

V

VEDÉRE IL FÓNDO D'UN FIASCO, D'UNA BOTTÍGLIA. Vuotarli del tutto. — « In tre videro il fondo a quattro bottiglie di marsala. » — « Vo'vedere il fondo di questo fiasco. »

VELÉNO! Volgarissima esclamazione che talora si fa udendo narrare d'una gran mangiata. — « Il Dottor V. si mangiò per colazione quaranta triglie alla livornese. — Veleno! » — « Hai mangiato da te solo un tacchino? — Veleno! » Vedi anche FÓGO.

VENIR DALL'ASSÈDIO. Modo proverbiale che va sparendo dall'uso, parlandosi di chi avendo gran fame mangia avidamente. — « Que' due frati cercatori pareva che venissero dall' assedio tanto diluviavano di cuore. »

VENIR DALLA CONSUMA. V. AVÉR LA CONSUMA IN CÒRPO.

VENIR L'ACQUOLÍNA IN BÓCCA e FARLA VENIRE. Dicesi dell'appetire grandemente una cosa o del destare essa in noi grande appetito o desiderio di mangiarla. — « A sentir raccontare di quel pranzo, gli veniva l'acquolina in bocca. » — « Pietanzina da far venire l'acquolina in bocca. » — « Cacio parmigiano con la lacrima che fa venir l'acquolina in bocca. »

VÈNTRE DISABITATO. Suol dirsi familiarmente de' gran mangiatori che pare abbiano il mal della lupa o che vengano dalla Consuma. — « Non ce lo vogliamo a desinare con noi quel ventre disabitato del Capitano N.: è capace di mangiare anche le seggiole. » — « Tu sei un gran ventre disabitato. »

VETTOVÁGLIA. Tutto ciò che è necessario al nutrirsi; e dicesi propriamente di eserciti e guarnigioni, e più spesso nel plurale. — « Morirono per mancanza di vettovaglie. » — « Ufficiali preposti alle vettovaglie. »

VETTOVAGLIAMÉNTO. Il vettovagliare. — « Il vettovagliamento dell'esercito in tempo di guerra. »

VETTOVAGLIARE. *Att.* Provvedere di vettovaglia. — « Vettovagliare l'esercito — la città assediata. »

VETTOVAGLIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Vettovagliare*. — « Fortezza munita e vettovagliata. »

VITTO. Tutto ciò che si mangia per vivere. — « Vitto abbondante — scarso — povero. » — « Gli portavano il vitto da casa sua quand'era in prigione. » — « Vitto animale *(le carni)* — vegetabile *di (vegetali)*. »

VIVANDA. Alimento cotto, o crudo, condito e fatto acconcio per esser mangiato. — « Vivande di carne — di grasso — di magro. » — « Furono servite ottime vivande. »

« Le mense riccamente son parate
E tutte le vivande apparecchiate. »
Pulci.

VIVANDÁCCIA. *Dispr.* di *Vivanda;* Cattiva vivanda. — « Le vivandaccie che danno a que'poveri carcerati, non le mangerebbe un cane. »

VIVANDÉTTA. *Dim.* e un po'*vezz.* di *Vivanda*. — « Prenderai quel cuor di cinghiale, e fa' che tu facci una vivandetta, la migliore e la più dilettevole a mangiare che tu sai. » (*Boccaccio*).

VIVANDIÈRA. *Femm.* di *Vivandiere;* generalmente la moglie del vivandiere. — « Fu ferita anche la vivandiera del sesto reggimento di cavalleria. »

VIVANDIÈRE. Colui che seguita un corpo di soldati, ed è autorizzato a vender loro vivande, ovvero dar a mangiar agli uffiziali e ai bass'uffiziali, a un tanto al mese o al giorno o a ogni pasto, sia in marcia, sia in accampamento, sia in guarnigione. — « I vivandieri seguono il loro reggimento anche in tempo di guerra. »

VIVANDÚCCIA. *Dim.* e spesso un po'*dispr.* di *Vivanda*. — « Vivanduccie scipite. »

VÍVERI. Ciò che è necessario al vivere, Vettovaglia, segnatamente d'eserciti, guarnigioni e simili. S'usa generalmente in plurale. — « Provvide l'esercito — la nave — la fortezza — di viveri per un mese. » — « Mancavano i viveri. » — « I viveri erano cari. »

VORACE. *Agg.* Che mangia e divora ingordamente. Più spesso d'animali che d'uomini, e più nel traslato che nel proprio.

VORACEMÉNTE. *Avv.* Con voracità. Vedi in VORACE.

VORACISSIMAMÉNTE. *Avv. superl.* di Voracemente. Con eccessiva voracità. V. VORACE.

VORACÍSSIMO. *Superl.* di *Vorace.* Vedi in VORACE.

VORACITÀ. Qualità astratta di Vorace. Vedi in VORACE.

VUOL FAVORIRE? Suol dirsi per atto di cortesia da chi stia mangiando a persona che si trovi presente o che entri in quel momento, invitandola ad accettare parte del cibo. E anche col *se* nell'atto d'offrire il cibo: — « Se vuol favorire.... »

VUOL GRADIRE? V. GRADIRE.

Z

ZEBBARE. *Attivo.* « Empier uno di cibo, detto segnatamente di fanciulli; Inzebbare. Forse corruzione di *Zeppare.* È dell'uso familiare. » (*Meini*).

ZINZÍNO. V. BÉRE A ZINZÍNI.

ZUPPA. Oggi così malamente si dice da alcuni infrancesati per *Minestra* in genere; ma la *Zuppa* è per gli Italiani *una specie* di Minestra. Vedi questa voce e la sua famiglia nell'Articolo 3°.

CAPO QUINTO

DEL MANGIARE E DEL BERE

Articolo II.

DEI PRINCIPALI ALIMENTI E CONDIMENTI ANIMALI O D'ORIGINE ANIMALE (1).

Indice Metodico.

Ammazzatojo
Macello
Macellare
Macellato
Macellábile
Da macello
Macellatore
Macellazione
(Macellajo
(Macellaro
Macellara
Macellería
Carnajo
Carne
Cárneo
Carneggiare
Carnáccia
Cíccia
Ciccina
Cicciáccia
Carne grossa
— da macello
— píccola
— col becco
— bianca
— salata
— insaccata
— secca
— fresca
— cruda
Far sangue

Carne magra
— grassa
— frolla
Frollare
Frollato
Frollo
Frollatura
Èssere un burro
— battuta
— álida
— filosa
— filacciosa
— tigliosa
Tíglio
— stopposa
— tirante
Tirare
— stantía
Saper di múcido
Brodo
Brodíno
Brodáccio
Far buon brodo
Primo brodo
Secondo brodo
Brodo fatto
— magro
— grasso
Occhi
Stelle
Candele

Rassegare
Rassegato
Rassegamento
Rasseghío
Digrassare
— digrassato
— ristretto
— tirato
— consumato
Consumato
(*Consommè*
(*Consumè*
Brodetto
Brodettato
Cordiale
Cordialíno
Brodoso
Brodosino
Brodosetto
Brodosíssimo
Brodo lungo
— di carrúcola
— di Súcciole
(Brodaja
(Brodáglia
Brodaja) *altro senso*
Brodajo)
Brodajo) *altro senso*
Brodaja)
Broda
Broda, *altro senso*

(1) Le varie specie d'animali che servono alla nutrizione dell'uomo sono da vedersi nell'Articolo 8° del Capo Quarto (volatili domestici) e nel Vocabolario d'arti e mestieri ai capitoli dell'*Agricoltura*, della *Pastorizia*, della *Cáccia* e della *Pesca*. Qui degli animali non si notano che alcune cose generali relativamente ad essi come cibo cucinato o da cucinare.

Ricotta
Felciata
Ricottína
Ricottajo
Giuncata
(Cácio
(Formággio
Cacíno
{ Caciuola
{ Caciòla
{ Caciajo
{ Formaggiajo
{ Caciaja
{ Formaggiaja
Caciajuolo
Caciajuola
{ Caciaja } *altro senso*
{ Formaggiaja } *dei prec.*
(Cáglio
(Quáglio
(Presame
(Presura
Cagliare
Cagliato
Forma
Cascína
Cascíno
Formella
(Crosta
(Cortéccia
(Búccia
Ròccia
(Saggiatore
(Assaggiacácio
Sággio
(Cácio fresco
(—— tènero
Caciolíno
—— duro
—— secco
—— da grattare
—— da mangiare
—— magro
—— grasso
—— stragrasso
Filare
Far le fila
Lácrima
—— serrato
—— bucherellato
Occhi
—— dolce
—— fiore
—— forte
—— che pízzica
—— col pizzichíno
Pízzico
—— bacato

Bacare
Imbacare
Imbachire
—— raviggiuolo
(Raveggiuolo
(Raviggiuolo
Caciuolo
—— marzolino
Marzolíno
Lucardíno
—— di creta *o* delle crete
—— Pecoríno
Formaggíni
—— stracchino
Stracchíno
—— parmigiano
Parmigiano
—— cavallo
Testa di moro
Cacioso
Incaciare
Incaciato
Incaciata
(Cacimpero
(Cacimpèrio

—

(Uovo
(Ovo
Serqua
Serquettína
Gúscio
Punta
Calo
Uova nonnate
(Panno
(Pannume
Uova col panno
Albume
Bianco
(Chiara
(Chiaro
Chiarata
(Torlo
(Rosso
Follícolo dell'ária
Scemo
(Guazzare
(Sguazzare
(Sonare
(Ballare
Sperare
Uova sceme
—— guazze
—— stantíe
—— fresche
—— barlacce
—— gallate

(Cicatrícola
(Segno del gallo
Òcchio
Alone
Scocciare
(Fare a scoccíno
(— a scoccetto
Schiacciare
Sbáttere le uova
Frullare le uova
(Uova a bere
(—— da bere
—— bazzotte
(—— sode
(—— dure
Assodare
Assodato
Sgusciare
Sgusciato
Mondare
Mondato
Mondo
Boccon santo
Uovo benedetto
—— nel piatto
—— nel tegame
—— nel tegamíno
—— strapazzate
(—— in padella
(—— affrittellate
(—— affogate
(—— in camícia
—— maritate
—— ripiene
Frittata
Frittatína
Frittatíno
Frittatona
Frittatone
Frittatúccia
Frittatáccia
Rivoltare la frittata
Frittata d'un fòglio
(—— in zòccoli
(—— con gli zòccoli
(—— rognosa
(—— in peduli
(—— con le fette
—— verde
—— ripiena
—— trippata
—— avvolta
Latte di gallína
Zabajone
Zabajoncíno
Torta
Tortína
Tortíno
Tortajo

DEL MANGIARE E DEL BERE (*)

A

ACQUA DI LATTE. V. SIÈRO.

AFFETTATO. Dicesi in genere di salame, mortadella, prosciutto e simili, tagliati a fette. — « Fo colazione con un po'd'affettato. » — « Per i principii basterà un franchetto d'affettato. » — « Le piace l'affettato? Si serva pure. » — Per *Affettato* s'intende più spesso Fette di salumi di varie qualità.

ALA. Noto membro per mezzo del quale gli uccelli volano. Qui si nota come parte di volatile cucinato, specialmente pollo, cappone, tacchino e simili. — « Le ali toccano alle signore. » — « A me non piacciono le ali. » — « Non ho mangiata che un'ala di pollo. »

ALBUME. Quella materia semiliquida, viscosa, bianco-gialliccia, trasparente, che involge il torlo dell'uovo e che nel cuocersi diventa soda, opaca e bianchissima.

« L'Albume è esso stesso circondato da un distinto liquido più acquoso, più trasparente, e meno viscido, a cui i naturalisti, nè altri, ch' io sappia, hanno ancora dato un nome distinto, nè attribuitogli alcun particolare uffizio.

« Questo liquido semi-acquoso, collo svaporare insensibilmente, fa che l'uovo stantío riesca scemo, allargandosi così il follicolo dell'aria; esso è che trasuda visibilmente in minute goccioline dal guscio dell'uovo che si fa cuocere asciutto sulla cinigia; e forse è quello che coll'azione del fuoco è il primo a rappigliarsi in latte, ciò che è tenuto come prova che l'uovo è fresco. » *Nota dell'editore milanese.*

Nel linguaggio familiare l'*Albume* dicesi *Chiara* quando è semiliquido nel suo stato naturale, e *Bianco* quando è rappreso del tutto o in parte per la cottura. *Albume* non si dice mai o quasi mai nel linguaggio familiare. V. BIANCO e CHIARA.

ALÓNE. Per similitudine a quello della luna, chiamasi un cerchietto bianchissimo, assai cospicuo, concentrico alla cicatricola nell'uovo fecondato, alla quale dà quasi l'apparenza di un occhio.

Così il Carena. Non comune, se non forse nel linguaggio scientifico.

AMMAZZATÓJO. Luogo dove si macellano le bestie la cui carne serve per cibo. — « Non si possono macellare le bestie fuori dell'ammazzatojo. » — « Gli ammazzatoj debbono essere assai distanti dalle città. » V. anche MACÈLLO.

ANIMÈLLA, che più spesso s'usa in plurale. Glandula del corpo dell'ani-

(*) Per quel che riguarda in questo articolo i latticinii e nel seguente gli erbaggi e le frutte, mi sono largamente giovato del dotto e accuratissimo *Vocabolario italiano dell'agricoltura e della pastorizia* di STEFANO PALMA (Milano, Carrara, 1870), opportunamente modificando, aggiungendo o togliendo, secondo che era richiesto dall'indole e dal disegno del presente lavoro.

male, di sostanza molle, bianca, simile al cervello, ma più compatta e un po' meno spugnosa. Le animelle son due, una sta sopra il cannone della gola, l'altra sul pannello del cuore. — « Le animelle son più indigeste del cervello. » — « Le animelle in generale si fanno fritte o in umido. »

Animelle briache si dicono quelle cotte nel vino.

ANIMELLATA. Parte della gola d'animale da macello e che si vende dal testajo o frattagliajo.

ANIMÈLLE. V. ANIMÈLLA.

ANIMÈLLE BRIACHE. V. ANIMÈLLA.

APPANETTARE. Ridurre il burro in panetti. — « Appanettalo e mettici il bollo. »

APPANETTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Appanettare.* — « Burro appanettato e bollato. »

APPANNARSI. Dicesi del latte quando forma quella superficie butirrosa prodotta dal venire a galla la panna. — « Farà il burro una sola volta il giorno, la mattina a buon'ora, quando il latte si appanni senza rinforzare. » *(Lastri).* — « Latte debole che si appanna pochissimo. » — « Il latte buono s'appanna anche dopo bollito. »

APPANNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Appannare.* — « Latte appannato. »

ÁRISTA. La schiena del porco tanto cotta che cruda. Si fa generalmente arrosto sullo spiede o in forno con pepe, sale, aglio e ramerino, e si suol mangiare fredda. — « Per domani comprami dal macellajo un'arista da fare in forno. » — « Va dal pizzicagnolo a prendere quaranta centesimi d'arista. » — « Panino gravido con un po' d'arista. »

ARNIÓNE. Lo stesso che *Rognone*, ma non comune nel senso speciale di Taglio o Parte d'animale da cucinarsi o già cucinato. V. ROGNÓNE.

ASSAGGIACÁCIO, e più comunemente SAGGIATÓRE. Specie di sgorbia che si introduce nella forma di cacio per assaggiarlo.

Quel cilindretto di cacio, che si trae con la sgorbia e che dopo assaggiato, si rimette a luogo, dicesi il *Saggio.*

ASSODARE. *Att.* Detto delle uova, Farle bollire nell'acqua fino a che la chiara e il torlo non abbiano presa una certa consistenza. — « Per cena faremo assodare una serqua d'uova. » — Anche *neutro* : — « Non le lasciare assodar tanto le uova. » — « Le uova più bollono e più assodano. »

ASSODATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Assodare.* Più comune *Sodo*, parlando delle uova.

B

BACARE, IMBACARE, IMBACHIRE. « Detto del cacio, vale Divenir verminoso, empirsi di bachi. — « I marzolini prima che bachino, in molti luoghi screpolano e si fendono, e su quegli screpoli e su quelle aperture dalle mosche son deposte le uova. »

I bachi del cacio provengono dalla fermentazione delle uova, statevi deposte da certe mosche, e principalmente da quella detta da Linneo: *Musca atroglabra, oculis ferrugineis, femorum basi pallida.*

Così, *cacio bacato*, dicesi quello che ha bachi, che è pieno di bachi. E di qui i modi « Non stimare uno nemmeno per cacio bacato; non volere alcuna cosa per cacio bacato e simili. Si suol dire anche da chi ha speso il denaro in cose minute e di niuna utilità: « Ecco qui, ho speso tanti franchi di cacio bacato. » *(Palma).*

Più comune *Bacare* che *Imbacare: Imbachire* si sente men di rado ma non può dirsi molto comune neanch'esso.

BALLARE. *Neutro ass.* Detto delle uova, lo stesso che SONARE (V.). Non comune.

BIANCO. Così dicesi l'albume dell'uovo quando è rappreso in tutto o in parte per la cottura. — « Non mangiare il bianco, che è indigesto: mangia il rosso solamente. » — « Da' il bianco a me, e tu mangia il rosso. » V. anche CHIARA e ALBUME.

BICCHIÈRE. Parte di culaccio attaccata alla spina. È un taglio di carne buono per fare il lesso. — « Fatti dare un par di libbre nel bicchiere. »

BIRÓLDO. Budello ripieno di sangue di majale con varii ingredienti che si mangia cotto nell'acqua. Credo che i biroldi si preparino anche con sangue di vitello. Se ne fa grand'uso a Pistoja dal popolo; ma la cosa e la voce vive anche in altri luoghi. — Essendo poi il *biroldo* un cibo piuttosto grossolano, dicono, specialmente

nel Pistojese, che *è un biròldo* persona zotica e lenta negli atti e nei pensieri.

BISTÉCCA. Neologismo dell'uso comune, preso dalla lingua inglese, e significa Una larga fetta di carne, tagliata specialmente dalla lombata, poco arrostita sulla gratella, e che si mangia così guascotta. — « La vera bistecca fiorentina è tagliata dalla schiena e si cuoce col suo osso e tutto. » — « Le bistecche a me piacciono di più in gratella che fatte in padella. »

BISTECCHÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Bistecca;* ma s'intende generalmente senz'osso. Può essere un pezzetto di polpa pur che sia, cotta sulla gratella o in padella. — « Lui se non ha la sua bistecchina a colazione, non è contento. » — « Una bistecchina per la mamma convalescente. »

BISTECCÓNA. *Accr.* di *Bistecca;* Grande, grossa bistecca. — « Che belle bisteccone ho mangiato a Fiesole! » — « A Firenze danno certe bisteccone! »

BISTECCÓNE. *Accr.* di *Bistecca.* Par che dica Bistecca più gigantesca della *Bisteccona.* — « Dopo quel bisteccone hai coraggio di dire che ti senti ancora fame? »

BOCCÓN DA PRÈTI. Familiarmente così dicesi la *mitria* de'polli e simili perchè reputata un boccone ghiotto. Modo volgare da non ripetersi per molte e molte ragioni.

BOCCÓN SANTO. Nel linguaggio familiare si dice *Boccon santo* l'uovo bazzotto o sodo quando se ne fa un solo boccone. S'usa specialmente nella frase *Fare un boccon santo.* — « Ecco l'ultimo uovo: ne fo un boccon santo. » Vedi anche l'Articolo 1°.

BOLLARE. Imprimere nel burro il *bollo* (V.). — « Bisogna appanettarlo e bollarlo. »

BOLLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Bollare.* — « Burro appanettato e bollato. »

BOLLENTÍNI. Così dicono alcuni, anche in Firenze, i ROVENTÍNI (V.), ma non comunemente.

BÓLLO. Stampo di legno, in cui è intagliato un particolar segno, che il Burrajo impronta sui Pani o Panini di burro che egli fabbrica.

Bollo si dice anche il segno improntato, che consiste in lettere iniziali, croci variamente ornate, stelle, rabeschi o altro.

BONDIÒLA. Specie di salame nel quale prevale la carne magra alla grassa, più serrato e più corto degli ordinarii. — « Bondiole di Piemonte. » — « Un piatto di mortadella di Bologna e di bondiola. »

BOTTARGA. Sorta di caviale, fatto di uova di muggine salate, compresse fra due tavole, e seccate al sole. La Bottarga è di colore giallognolo, che poi imbrunisce. Se ne fa nelle isole dell'Arcipelago e in quella di Sardegna. Il popolo dice corrottamente *Pottarga.*

BOTTEGAJO. Così a Firenze suol dirsi per antonomasia il *Pizzicagnolo.* — « I bottegai si fanno ricchi presto. » — « Il bottegajo ch'è sulla cantonata della tua strada ha i migliori salumi di Firenze. » — « Il Corsini è il primo bottegajo di Firenze. »

BRACIOLÉTTA. *Dim.* non molto comune di *Braciuola.* — « Braciolette di majale — di vitella. »

BRACIOLÍNA. *Dim. vezz.* di *Braciuola.* — « Che buone bracioline! »

Talora è anche il semplice positivo. — « Bracioline nel tegame. » — « Bracioline di vitella con salsa piccante. »

BRACIUOLA, che s'usa generalmente in plurale. Sottili fette di carne cotte variamente in umido nel tegame. — « Una porzione di braciuole colla salsa di pomodoro. » — « Braciuole alla fiorentina — alla milanese. »

« Poi volevano il lesso ad ogni costo
Con quattro polpettine e due braciuole. »

Fortiguerri.

BRACIUOLE AVVÒLTATE. V. BRACIUOLE AVVÒLTE.

BBACIUOLE AVVÒLTE, AVVOLTATE o RIPIÈNE che è forse il più comune. Quelle la cui carne è in fette più sottili, più lunghe e più larghe le quali si avvolgono sopra sè stesse, postovi dentro un ripieno di carne battuta, e condita con uovo, aglio, prezzemolo e simili, e poi legate con un filo perchè nel cuocersi non s'abbiano a disfare.

BRACIUOLE RIPIÈNE. V. BRACIUOLE AVVÒLTE.

BRÒDA. Generalmente è L'acqua in cui siano stati cotti de' legumi. — « Minestra sulla broda di fagiuoli. » — Ma dicesi anche per dispregio di Minestra fatta sul brodo di carne, specialmente se molto brodosa e

scipita. — « Io questa broda non la mangio davvero. » — « T' empi lo stomaco di broda, e poi non ti resta appetito per la carne. »

Broda è anche La minestra che a certe ore o in certi giorni determinati si distribuisce da'conventi a'poveri. — « Era un signorone con carrozza e cavalli, e ora va a prender la broda dalle monache di.... » — V. anche BRODO.

BRODÁCCIA. *Dispr.* di *Broda;* segnatamente di minestra non buona. — « Non mangiare tutta quella brodaccia. » — « Brodaccia che non ne mangerebbero i porci. »

BRODÁCCIO. *Dispr.* di *Brodo;* Cattivo brodo. — « Che brodaccio! — « Brodaccio lungo lungo. »

BRODÁGLIA. V. BRODAJA.

BRODAJA e BRODÁGLIA. Brodo lungo e anche Minestra troppo brodosa o Eccessiva quantità di brodo. — « Oh che brodaja scipita! » — « Come si fa a portare in tavola questa brodaja? Potevi dirmelo che non c'era riso abbastanza per la minestra! » — « Non mi dar tanta brodaja. » — « Tutta questa brodaja non la voglio: dammi anche un po'di pasta. » In questo senso anche *Brodaglia.* V. anche BRODAJO.

BRODAJO e BRODAJA. Colui e Colei a cui piace il brodo o la minestra molto brodosa. — « Io non son punto brodajo; mi piace di più la carne. » — « La minestra dálla tutta alla serva, che è tanto brodaja. »

BRODAJO e BRODAJA. Colui o Colei che vende brodi, minestre e altro, e dà da mangiare, ma cose più ordinarie che all'osteria. — « Esce dall'uffizio e va dal brodajo nel vicoletto lì accanto a mangiare una minestra. » — « I brodaj a Firenze son famosi per cuocere i fagiuoli; e ce n'è di quelli che danno certi stufatini e certe minestre migliori che nelle prime trattorie. »

Frati brodaj si dicono volgarmente i laici, e più specialmente *Brodajo* quel frate laico che attende alla cucina. — « Gli dette i numeri del lotto un frate brodajo. » — « Da brodajo diventò Padre Guardiano. »

BRODETTATO. *Agg.* da *Brodetto.* Dicesi di minestra o altro, ma più specialmente di zuppa fatta col brodetto. — « Per desinare si pigli una buona minestra assai brodosa; e può essere o una pappa brodettata.... o stufata, ovvero un pancotto, o un pangrattato. » (*Redi*).

BRODÉTTO. Oggi più comunemente *Cordiale.* Brodo caldo nel quale siano state frullate e fatte cuocere delle uova aggraziate con un po' di limone. — « Alle donne di parto si suol dare il brodetto da tempi immemorabili; quindi il modo proverbiale *Antico* o *Più antico del brodetto,* parlando di cosa vecchia, e specialmente in senso di spregio. » — « Mobili — vesti — idee più antiche del brodetto. »

BRODÍNO. *Dim. vezz.* di *Brodo.* — « Prenda un brodino ristretto. » — « Quand'era malato, la moglie gli faceva certi brodini! »

BRÒDO. « È il liquido che risulta dalla cottura delle carni nell'acqua, la quale, avendo sciolto sostanze nutrienti e toniche, n'acquistò qualità nutritive e corroborative. » (*Selmi*). — « Secondo alcuni è più nutriente il brodo che il lesso. » — « Beva dopo il purgante una buona tazza di brodo. » — « I brodi grassi e sostanziosi, viscosi e di natura di colla, non sono buoni per lei. » (*Redi*). — « Minestra sul brodo di cappone — di pollo. » — « Minestra in brodo — col brodo — senza brodo — con molto brodo. »

Dicesi *Brodo* anche la *Broda* (V.) quasi per eufemismo, quando sia fatta con una certa cura e non ad uso di povera gente. Capricci delle lingue!

Un brodo vale Una porzione, una scodella di brodo. — « Per tutta colazione prende un brodo e un pajo d'uova nel tegamino. »

BRÒDO CONSUMATO. Da non confondersi col *Brodo ristretto.* È un brodo di carne tagliuzzata fine fine e cotta a lungo in vaso ermeticamente, chiuso e con poca acqua, nella quale vien quasi a consumarsi, e poi si strizza ben bene entro un pannolino per farne uscire sino all'ultima stilla di liquido o di sostanza.

Vedi anche CONSUMATO.

BRÒDO DI CARRÚCOLA. Così celiando si dice il brodo molto lungo o di acqua semplice. — « Minestra sul brodo di carrucola. »

BRÒDO DI SÚCCIOLE. Non comune, ma vivo, detto di brodo scìpito, senza sostanza.

BRÒDO DIGRASSATO. Quello cui sia stato tolto il grasso, galleggiante in figura d'*occhi* o di *stelle,* se caldo, ovvero rappreso e rassodato in falda

uniforme, se il brodo fu lasciato freddare. — « Per le donne di parto ci vuole il brodo digrassato. »

BRÒDO FATTO. Quello che ha bollito colla carne sufficentemente per poter essere bevuto, o altrimenti adoperato, benchè il lesso non sia ancora cotto. — « Portami una tazza di brodo. — Signore, ancora non è fatto. »

BRÒDO GRASSO. Quello fatto con carni grasse e che ha gli *occhi* o le *stelle*.

BRÒDO LUNGO. Quello nel quale sia soverchia quantità d'acqua. — « Brodo lungo e non salato da darsi ai malati dopo che hanno preso certe medicine. » — « Oggi il brodo m'è venuto troppo lungo. »

BRÒDO MAGRO. Contrario di *Grasso*. Quello fatto con pezzi di carne magra.

BRÒDO RISTRÉTTO. Quello dal quale a forza di bollire è evaporata molta acqua o Quello prodotto da carne che è molta relativamente alla quantità dell'acqua nella quale si fa cuocere a lungo. — « Non mangi carne, ma si nutrisca con brodi ristretti. » V. anche Bròdo consumato.

BRÒDO TIRATO. Non comune per Brodo ristrétto (V.).

BRODOSÉTTO. *Dim.* di *Brodoso*. — « La minestra mi piace piuttosto brodosetta. »

BRODOSÍNO. *Dim. vezz.* di *Brodoso*. — « Minestra brodosina — piuttosto brodosina — Mi piace brodosina. »

Per celia, di chi mangi minestra in gran quantità: « Gli piace brodosina con di molta pasta. »

BRODOSÍSSIMO. *Superl.* di *Brodoso*. — « Le minestre sieno brodose brodosissime, e faccia conto d'esser diventato frate. » (*Redi*).

BRODÓSO. Detto di minestra, Abbondante di brodo. — « Mangi una minestra molto brodosa e un petto di pollo. » — « Non mi piace brodosa la minestra. » — « Dammela brodosa, chè mi piace metterci dentro un po' di pane. »

BÚCCIA. L'involucro esterno, generalmente un pezzo di budello, dei salami, mortadelle, salsiccie e simili. — « Butta via quelle buccie di salame. » — « Mangiava le salsiccie con la buccia e tutto. »

BÚCCIA. V. Cròsta.

BURÍSTIO. V. Buristo.

BURISTO. « I contadini dicono anco *Buristio*. È certa Pasta fatta di sangue di majale, con grasselli, uve asciutte e pinocchi, condita con sale e spezie, la quale, insaccata ne'budelli, s'allessa, poi freddata, s'affetta e si mangia. Si chiama *Buristo* soltanto se il recipiente è un budello di bove; *Buristo in costola*, se il recipiente è l'intestino gracile del majale; *Buristo in cuffia*, se lo stomaco del majale. » (*Gradi*).

La credo voce e cosa molto comune a Siena, ma nota, sebben non comune anche nel resto di Toscana.

BURISTO IN CÒSTOLA. V. Buristo.

BURISTO IN CÚFFIA. V. Buristo.

BURRAJA. Chiamasi nelle cascine, e in genere nelle case campestri. Quella stanza ove si fa il burro. — « Cadde un fulmine nella burraja. » — « La burraja è scura e umida. »

BURRAJA. La moglie del burrajo o Colei che fa il burro o va attorno vendendolo, come costuma in alcuni luoghi.

BURRAJO. Colui che fa il burro o va attorno, vendendolo, come costuma in alcuni luoghi.

BURRATO. Spalmato di burro. Più comune *Imburrato*. Dicesi talora *Pan burrato*. — « Far colazione col càffè e latte e pan burrato. » — « Ho mangiato alla cascina un par di fette di pan burrato. Che delizia! »

BURRO. Voce comune in Toscana invece di Butirro, come dicono in quasi tutta l'Italia. È la panna addensata insieme in una massa compatta per l'azione dell'aria e per il lungo sbattimento nella zangola. Può servire di alimento, ma si usa più spesso per condimento. — « Il burro di Milano è eccellente. » — « Il fritto fatto col burro è molto delicato. »

BURRO CÒTTO. « È detto nelle Tariffe fiorentine, Quel burro che fu strutto a lento calore e fatto passare a traverso un filtro per liberarlo affatto dai principii caciosi e sierosi, e ciò perchè si serbi lungo tempo, senza che irrancidisca e si guasti.

Dicesi anche *burro salato*, perchè nel fonderlo vi si mescola del sale. Posto in caratelli o vasi simili, si spedisce in commercio sotto il nome di *manteca*, ed è un condimento molto in uso sui vascelli e nelle grandi cucine. » (*Palma*).

BURRO FRÉSCO. Quello levato di recente dalla zangola, e che è ancora fragrante e molto piacevole al gusto.

BURRO RÁNCIDO O VIÈTO. Quello che non è più fresco e va quindi a male.

BURRO SALATO. V. Burro còtto.

BURRO VIÈTO. V. Burro ráncido.

BURRÓSO Pieno di burro, Con molto burro, Che è grasso e della natura del burro. — « Latte burroso. »

BUSÈCCHIA. Non molto comune, ma ancora vivo per indicare il budello degli animali nel quale s' insacca la carne pestata e salata di majale.

BUSTO. V. Carcassa.

BUTIRRO. Lo stesso che Burro (V.), ma non comune in Toscana.

BUTIRRÓSO. Lo stesso che *Burroso;* non comune in Toscana. — « Cacio — latte butirroso. »

C

CACCIUCCO. Minestra de'marinari, fatta con pane e varie specie di pesci, condita con molto pepe e altre droghe. Dicesi pure *Cacciucco* una Pietanza fatta con varie specie di pesci. — « A Livorno ci sono delle trattorie famose per il cacciucco. » — In modo proverbiale *Far tutt' un cacciucco,* vale Far tutta una confusione, una mescolanza.

CACIAJA. « Chiamasi, nelle grandi cascine, quella stanza o magazzino, dove si ripongono a stagionare e perfezionare le forme di cacio. — « Nella caciaja qualunque formaggio deve star disteso in piano, ma accasellato una forma sull'altra per un terzo della medesima, in modo che vi circoli l'aria; la caciaja sia fresca, perchè il calore non faccia ribollire e andar a male il cacio. »

Nelle capanne pastorali, si mettono le formelle di cacio sopra una specie di graticcio di paglia, e questo pure dicesi *Caciaja.*

Caciaja, può essere anche femm. di Caciajo. » (*Palma*).

CACIAJA. V. Caciajo.

CACIAJO e CACIAJA. Colui o Colei che fa il cacio. — Colui o Colei che lo vende si dicono più propriamente *Caciajuolo* e *Caciajuola.*

CAÇIAJUOLA. V. Caciajo.

CACIAJUOLO. V. Caciajo.

CACIMPÈRIO o CACIMPÈRO. Formaggio sbattuto con burro e uova e un poco di brodo, e tutto agitato insieme perchè si assodi un poco. Non molto comune nè il nome nè la cosa.

CACIMPÈRO. V. Cacimpèrio.

CACÍNO. È questo un di que' diminutivi che accennano gustosità. — « Mangia un po' di questo cacino! » — « Ah che cacino! »

CÁCIO. Noto cibo e condimento fatto principalmente colla parte caciosa del latte, privato del siero, poi quagliato con presame, quindi cotto, premuto, salato e messo in forme rotonde, dalle quali si cava quand'è rasciutto. — V. Formággio.

CÁCIO BACATO. Quello che, o per vecchiezza o per troppa grassezza, fa de'vermicciuoli. A certi ghiotti piace appunto così.

ÇÁCIO BUCHERELLATO. Quello pieno di cavernette, o, come suol dirsi propriamente, d'occhi. Non è molto reputato.

CÁCIO CAVALLO. Sorta di cacio che si fabbrica nel Napoletano e in altre parti della bassa Italia, il più comunemente, credo, con latte di bufala. — « I Napoletani ancora ne fanno quel cacio che chiamano *cavallo,* di figura tonda a guisa di palla, molto accreditato, se bene alquanto duro. » (*Lastri*). — Non è sempre in forma di palla, ma anche di battaglio da campana, nella parte inferiore assai largo e via via restringendosi a mo' di collo di bottiglia e terminando in un piccolo rigonfiamento sotto il quale generalmente vien legato quando si voglia appenderlo a uncino o simile, o portar in mano penzoloni.

CÁCIO CHE PÍZZICA o CÓL PIZZICHÍNO. Quello forte che ha sapore molto acuto. — « Per bere ci vuole il cacio che pizzica. » — « Sul cacio col pizzichino ci si beve bene e di molto. »

CÁCIO CÓL PIZZICHÍNO. V. Cácio che pízzica.

CÁCIO DA GRATTARE. Quello duro e secco che, stritolato fine fine con la grattugia, serve a condire la minestra e altri cibi.

CÁCIO DA MANGIARE. Quello che serve più come alimento che come condimento.

CÁCIO DI CRÈTA o DÉLLE CRÈTE. V. Cácio marzolíno.

CÁCIO DÓLCE, CÁCIO FIÓRE. Quello fatto col presame vegetale e princi-

palmente coi fioretti del carciofo salvatico: è più dolce e più delicato del cacio forte.

Dolce però dicesi in generale il *cacio* che, anche fatto con presame animale, è di sapore leggiero senza ombra di pizzico. In questo senso non si direbbe *fiore*.

CÁCIO DURO, CÁCIO SÉCCO. Dicesi il cacio fatto per lo più a cottura, cioè manipolato al fuoco, prosciugato nelle forme, assodato e da potersi perciò conservare lungo tempo e trasportare dappertutto.

Duro e *Secco*, dei caci da mangiare, possono avere senso di spregio; senso di lode dei caci da grattare. — *Secco* poi è più che *duro*. Il cacio fabbricato *duro* diviene *secco* col tempo.

CÁCIO FIÒRE. V. CÁCIO DÓLCE.

CÁCIO FÒRTE. Quello fatto col caglio animale, per cui piglia un certo odore grave e un sapore piccante. — « I caci forti si conservano più a lungo dei caci dolci. »

CÁCIO FRÉSCO o TÈNERO. Quello umido o poco sodo e da mangiarsi subito, che si prepara senza assoggettarlo alla cottura.

Fresco può significare anche Che è fatto di recente, senza che sia tenero o molle.

CÁCIO GRASSO. Quello che si ha dal latte intero, per modo che risulta composto di una mistura di materia caciosa e di materia burrosa.

CÁCIO MAGRO. Quello che si fa col latte spannato e colla sola materia caciosa.

CÁCIO MARZOLÍNO, ed *assol.* MARZOLÍNO. « Cacio di ottimo sapore, in forme ovali e di piccola mole, che si fa col latte di pecora; così detto perchè si comincia a fare per lo più di marzo. » — « I marzolini talvolta riescono alquanto sappienti, e pel solo palato dei gran bevitori. »

Si fabbricano marzolini in più luoghi della Toscana, ma sopra tutti hanno credito quelli della Valdelsa e principalmente di Lucardo, detti perciò *Lucardini*, e quei che si fanno col latte delle pecore mandate a pascolare nelle *Crete* (terreni cretosi ove non nasce se non qualche filo d'erba) del Senese, detti comunemente *Cacio di creta*, o *delle crete* » (*Palma*).

CÁCIO PARMIGIANO, ed *assol.* PARMIGIANO. « Cacio duro e magro, che si fa in grossissime forme tonde, e colorato di giallo collo zafferano.

È così chiamato da Parma, benchè se ne fabbrichi in altre parti della Lombardia, come nel Lodigiano, nel basso Milanese, ecc. Anche si è preso a farne in alcune cascine della Toscana. » (*Palma*). — « Il miglior cacio parmigiano si fabbrica nel territorio di Lodi. » — « Sui maccheroni ci vuole il parmigiano. »

CÁCIO PECORÍNO. Quello fatto con latte di pecora. — « Il cacio pecorino pizzica sempre la lingua. »

CÁCIO RAVIGGIUOLO, ed *assol.* RAVIGGIUOLO. « Specie di cacio tenero, in forme piccole, schiacciate, fatte per lo più col latte di capra, di pecora, e talora anche di vacca, o con più d'uno di tali latti commisti: suole mangiarsi fresco o alquanto appassito. Vedi sotto *Giuncata*.

Si è cercata l'etimologia di Raviggiuolo nel latino barbaro *rabiolæ*, esprimente una specie di vivanda delicata. Questa origine sarebbe ancor più evidente nelle *robiole*, o raviggiuoli dei Piemontesi e dei Lombardi; e si noti anche che i *raviuoli* si fanno, almeno in Toscana, coi raviggiuoli. » (*Palma*).

In Firenze si dice più comunemente *Raveggiuolo*, assoluto.

CÁCIO SÉCCO. V. CÁCIO DURO.

CÁCIO SERRATO. Quello la cui pasta è senz'occhi, cioè fitta e densa. — « Cacio serrato e pan bucherellato, dice il proverbio, a indicare che il cacio dev'essere di pasta fitta e compatta, e il pane soffice e spugnoso. — Nel medesimo senso si dice: Cacio cieco e pane alluminato; o: Cacio senz'occhi e pane cogli occhi. »

CÁCIO STRACCHÍNO. Più comunemente detto in modo assoluto STRACCHÍNO. (V.).

CÁCIO STRAGRASSO. Quello che si ha dal latte intiero aggiuntavi della panna ricavata da altro latte.

CÁCIO TÈNERO. V. CÁCIO FRÉSCO.

CACIÒLA. V. CACIUOLA.

CACIOLÍNO. Piccola forma di cacio fresco da mangiarsi subito o poco dopo fatto. Si disse e si dice talora anche per *Cacio tenero* o *Cacio fresco* in genere, ma accenna sempre alla piccolezza della forma che gli vien data.

CACIÓSO. *Agg.* da *Cacio*: Di materia o apparenza o qualità di cacio. — « La parte caciosa del latte. » — « Latte divenuto cacioso per l'ag-

giunta d'un acido. » — « Il siero non contiene quasi nulla di cacioso. »

CACIUOLA e CACIÒLA. Cacio piccolo, di forma tonda, piuttosto basso e di pasta tenera.

« Ma le lor vittovaglie eran caciole,
Noci e castagne e sorbe secche al sole. »

Tassoni.

CACIUOLO. Si dice in alcune parti di Toscana per Raveggiuolo e per Grumo di latte cagliato.

CAGLIARE. *N. ass.* Il rappigliarsi del latte per effetto del caglio. — « Il latte non vuol cagliare perchè il caglio è poco buono. »

CAGLIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Cagliare.* — « Latte cagliato. »

CÁGLIO, PRESAME. « Nomi di certe sostanze acide, vegetali od animali, che hanno la proprietà di rappigliare e condensare il latte, e sono adoperate da' caciaj nel fare il cacio.

Benchè queste voci, generalmente parlando, significhino una stessa cosa, e si trovino negli scrittori adoperate l'una per l'altra, pure l'uso toscano insegna a distinguerle. Il *caglio* (che anche dicesi *quaglio*), si ha dalla materia lattea che si trova nel ventricolo degli animali ruminanti lattoni, particolarmente dei vitellini e degli agnelli, e conservasi saleggiata e seccata dentro il ventricolo stesso, per servirsene al bisogno; il *presame*, o la *presura,* si ha dal sugo spremuto dal fiore di alcune piante del genere cardo. — « I pastori usano il caglio, e i contadini il presame; col caglio si ottiene maggiore quantità di cacio, ma questo col presame riesce più perfetto. (*Palma*). »

CAMPANÈLLO. Taglio di carne che si cava dal quarto di dietro delle bestie grosse là dove termina il lucertolo. — « Mi dà un par di libbre di carne nel campanello? » — « Vuole questo pezzo di campanello? »

CANDÉLE. Dicesi in senso di spregio del grasso che si rappiglia alla superficie del brodo quando si raffredda o è già freddo. — « Leva quelle candele al brodo prima di metterlo a scaldare. » — « Che credi ch' io voglia far l' illuminazione in corpo con tutte queste candele che son sulla minestra? »

CANNÈLLA. Così chiamano i macellaj quell'osso pieno di midollo nella coscia e nella spalla. — « Mi dia per buon peso un pezzo di cannella per levarne il midollo. » — « La cannella non è buona come l'osso spugnoso per fare il brodo. »

CAPÁCCIA. Il capo del majale compresa la lingua e il cervello.

CAPO. V. TÈSTA.

CAPPÈLLO DA PRÈTI. V. NÍCCHIO.

CAPPÓNE DI GALÈRA. « Sorta di vivanda fatta di midolla di pane inzuppata con l'aceto, pezzetti di varii pesci, uova, capperi e altri ingredienti, detta così perchè ha la forma d'un cappone, ed è usata dai marinari, ai quali la lasciamo volentieri. » *(Rigutini).*

CAPPÓNE IN GALANTÍNA. V. GALANTÍNA.

CARCASSA. Da' non Toscani si confonde col *Busto. Carcassa* dicesi del pollo, senza piedi, senza capo, senza interiori e senza i muscoli del petto; — *Busto*, del pollo al quale sien tolti i piedi, il capo e gli interiori, ma non i muscoli del petto.

CARNÁCCIA. *Dispr.* di *Carne ;* Carne non buona a mangiarsi. — « Carnaccia dura — che non vuol cuocere. » — « Di' al macellaro che se anche domani mi manda della carnaccia così, mi servo da un altro. »

CARNAJO. Chiamano i macellari Quel luogo dove conservano la carne macellata. Non è più tanto comune.

CARNE. Propriamente La parte polputa ed il più sovente rossa (muscoli) dell'animale, ma si chiaman così talvolta anche tutte l'altre parti molli del corpo. — « Non mangia che carne. » — « Non gli piace la carne. »

S' intende più spesso la carne delle bestie grosse, ma spesso intendesi anche quella della selvaggina, dei pollami e degli uccelli. — « Non mangiar carne nè il venerdì nè il sabato. »

CARNE ÁLIDA. Quella che per non essere stata bastantemente sotto pelle, è risecca, prosciugata, rasciutta, e riesce di men buona cottura.

CARNE BATTUTA. Nel senso più generale, presso tutti gli Italiani, è quella che è stata picchiata sul tagliere con mazzuolo di legno, sì che cocendo rimanga frolla.

In alcune provincie, specialmente Toscane, *Carne battuta* è quella che fu tagliuzzata minutamente col Coltello da battere, o colla Mezzaluna: anzi in Toscana si dice solo in questo senso.

CARNE BIANCA. Quella del pollame. — « La carne bianca è forse meno nutriente ma di più facile digestione.» Non tanto comune, ma vivo in Toscana.

Nota che mentre *Carne col becco* comprende uccelli e pollami, *carne bianca,* esclude i primi.

CARNE CÓL BÉCCO. Quella d'uccelli e di pollame.

« Carne col becco, e senza becco, ed anco,
Oltre il vin rosso vi sarà del bianco. »

Cicognini.

Vedi anche CARNE BIANCA.

CARNE CRUDA. S' intende quella che, variamente preparata, ma più spesso tagliata fine e battuta con un coltello, condita con olio, sale, pepe e agro di limone o aceto, serve di nutrimento sostanziosissimo, senz'altra cucinatura. — « Il medico m' ha ordinato la carne cruda. » — « Bisogna vedere come s'è rimesso colla carne cruda. » — « Facendo la cura della carne cruda c' è il pericolo della tenia. »

CARNE DA MACÈLLO. Propriamente è quella che proviene da animali macellati, e che si vende a pezzi; essa comprende la carne bovina, la pecorina e la porcina.

Più comunemente per Carne da macello intendesi quella della specie bovina solamente.

CARNE FILACCIÓSA. V. CARNE FILÓSA.

CARNE FILÓSA, e per più dispregio FILACCIÓSA. Quella i cui filamenti muscolari si disuniscono, dopo cotta. — « Ieri il macellaro mi dette la carne dura e filosa. » — « Carne filacciosa che rimane tra' denti. »

CARNE FRÉSCA. Quella di bestia che è macellata da poco.

Anche dicesi *fresca* a distinzione di Carne salata, cioè lungamente conservata col sale. — « La carne troppo fresca è quasi sempre un po' dura. » — « Ora sui piroscafi si mangia quasi sempre carne fresca anche nei viaggi più lunghi. » — « I marinari dell'*Alcione* non avevano da quattro mesi mangiato carne fresca; sempre carne salata. »

CARNE FRÒLLA. Quella che per esser di bestia macellata da qualche giorno, è facile a cuocersi, e tenera a mangiarsi; contrario di Carne tigliosa.

CARNE GRASSA. Quella che ha unito del grasso al muscolo. — « La carne grassa ritira molto e fa il brodo con le candele. »

CARNE GRÒSSA. Suol dirsi a significare la Carne macellata di bestie grosse, come bovi e vitelle, per distinguerla dalle carni di bestie più piccole, come agnelli, lepri, e da uccellami e selvaggina. — « E che si fa oggi da desinare? bisogna ricorrere alla carne grossa. » — « In mercato non ho trovato che carne grossa. » — « Per fare il brodo buono ci vuole la carne grossa. »

Per *Carne grossa* s' intende talora soltanto quella di bove e di manzo, esclusi gli animali giovani.

CARNE INSACCATA. Quella del porco, tagliata minutissima, salata e messa in budelli di majale, che piglia varii nomi secondo la forma e il condimento che le si dà.

CARNE MAGRA. Quella che non ha grasso unito al muscolo. — « Un pezzo di carne magra per fare il brodo al padrone malato. »

CARNE PÍCCOLA. Contrario di *Carne grossa*; Quella d'uccelli, lepri, conigli e altra simile selvaggina. — « Di questa stagione è difficile trovar carne piccola in mercato. » — « Un pranzo tutto di carne piccola. » — Non comunissimo.

CARNE SALATA. Contrario di Carne fresca; Quella conservata per mezzo del sale e specialmente quella di porco. — « Fecero grandi provviste di carni fresche e salate. » V. CARNE FRÉSCA.

CARNE SÉCCA: Lo stesso, ma men comune che CARNE SALATA (V.) Per *carnesecca* (tutt'una parola) s' intende in Firenze un cibo speciale tra le carni di porco salate. V. CARNESÉCCA.

CARNE STANTÍA. Quella che, macellata da troppo tempo, ha perduto la sua perfezione. Contrario di Carne fresca. — « Di' al macellaro che la carne stantìa se la tenga per sè: io non voglio saperne. Pago come un banco, e mi deve servir bene. »

CARNE STOPPÓSA. Quella con poco sugo e che in bocca dà una sensazione simile a quella di molti fili appallottolati. Dicesi anche del baccalà e d'altri pesci.

CARNE TIGLIÓSA. Quella che, cotta, ha la fibra o tiglio molto apparente, facilmente separabile in più minuti filamenti nel verso longitudinale, ma difficilmente divisibile col col-

tello o co'denti nel senso trasversale. Contrario di Frolla.

« Eh quando l'appetito a un s'aguzza,
Non vale a dir che la carne è tigliosa. »
Buonarroti.

CARNE TIRANTE. Quella che, comunque cedevole in ogni verso, resiste a esser divisa co' denti, e con essi s' ha a tirare per istaccarne il boccone.

S'usa più spesso questa locuzione nel proverbio *Carne tirante fa buon fante*, a indicare che la carne non molto cotta è più sostanziosa, o per modo di scherzo a chi si lamenti che la carne è dura.

CÁRNEGGIARE. *N. ass.* Mangiar carne; ma non usa che ne' proverbi *Chi festeggia carneggia* e *Chi non carneggia non festeggia*, a indicare che chi fa festa deve mangiar carne.

CÁRNEO. *Agg.* Di carne; e dicesi nel linguaggio medico più specialmente del vitto in cui predomini la carne. — « Meglio si conserva col vitto erbaceo che col carneo. » (*Cocchi*).

CARNESÉCCA. La parte del majale tra la spalla e la pancia che si conserva salata per condimento, per soffritti, battuti e simili usi della cucina. — « Frittata con la carnesecca. » — « Eccellenti i piselli in umido con la carnesecca. »

CASCÍNA. V. Fórma.

CASCÍNO. V. Fórma.

CAVIALE. Uova di storione e di altri pesci, salate, compresse più o meno, che vengono in piccole botti dalla Russia e dall'Olanda. Si mangia condito con olio e un po' d'agro di limone.

« Come suol dispiacere il caviale,
Che par sì schifa cosa per un pezzo. »
Berni.

« Essendo il caviale un cibo assai costoso, di persona piccola, e specialmente di ragazzo, suol dirsi che *È alto quanto un soldo di caviale*, il qual modo pare indicare maggior piccolezza dell'altro *È alto quanto un soldo di cacio.* »

CENTOPÈLLE. Il terzo stomaco de'ruminanti, che riceve il cibo dopo la digrumazione e lo manda poi all'intestino retto, detto anche *Ventre* (V). Si dà a mangiare a' gatti.

CERVELLATA. Specie di salsiccia alla milanese, fatta di carne e di cervelli di majale triturati e insaccati con aromi in un budello. Non so se sia ancora dell'uso; ma credo di sì. — « Non era meglio dimandare della mortadella di Bologna, quattro carciofi di Parma, una buona filza di cervellata di Milano? » (*Lorenzini.*)

CERVÈLLO. Sostanza molle, bianchiccia, rinchiusa nella cavità del cranio. Si fa generalmente fritta. — « Una frittura di cervello e d'animelle. » — « Il cervello d'agnello è molto delicato. » — « Cervello di bestia grossa. »

CHIARA. Così dicesi familiarmente l'Albume dell'uovo quando è crudo. — « Butta via la chiara e bevi il torlo. » — « Per fare quel dolce ci vogliono quattro torli e un pajo di chiare. » V. Albume e Bianco.

CHIARATA. Medicamento fatto di chiare d'uovo sbattute nelle quali s' intinge stoppa o altro, e s'applica a ferite o a percosse. — « Le chiarate, secondo i medici, non hanno nessuna efficacia, ma il popolo crede che l'abbiano grandissima. » — « La moglie gli fece subito una chiarata sul punto dove aveva battuto. »

CHIARO. Lo stesso che *Chiara*, ma in Toscana non comune. — « Dare il chiaro d'uovo a un quadro antico per ripulirlo. » — « Il chiaro m'è indigesto. » — È forse men comune perchè usato assolutamente non è sempre *chiaro*.

CIAMBÈLLA. V. Mánico.

CIBREÍNO. *Dim. vezz.* di *Cibreo.* — « Colle rigaglie di que' due polli fammi un cibreino. » — « Un buon cibreino. »

CIBRÈO. Pietanza fatta di fegatini, creste e fagiuoli di pollo con una salsa di uova, farina e sugo di limone. Per estensione dicesi *Cibreo* anche d'altre pietanze cucinate con la detta salsa, e allora dicesi più specialmente *in cibreo.* — « Agnello in cibreo. » — « Un cibreo d'animelle. »

CIBREÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Cibreo.* — « Cibreuccio scipito — che sa di poco — che non sa di nulla. »

CICATRÍCOLA. È una macchietta cospicua in un punto della superficie del torlo, e contiene l'embrione del pulcino.

In alcuni luoghi questa Cicatricola è chiamata volgarmente *Segno del gallo*, perchè credesi che codesto segno, nell'uovo non fecondato, non si veda. V. anche Òcchio.

« Vi si vede benissimo: bensì la cicatricola nell'uovo non fecondato è più piccola, non sempre rotonda come nell'uovo gallato, raramente, o non mai, cinta da ben distinto Alone. Pare da dirsi che il vero embrione non si trovi compiuto, se non nella cicatricola dell' uovo gallato. » *Nota dell'editore milanese.*

Cicatricola non è del linguaggio familiare; in esso si dice *segno del gallo* o *Òcchio.*

CÍCCIA. Voce infantile per *Carne;* ma talora suol dirsi familiarmente anche dagli adulti. — « Tu mangi troppa ciccia. » — « Non vuol saperne della ciccia. »

CICCIÁCCIA. *Dispr.* di *Ciccia.* — « Cicciaccia dura — tigliosa — poco cotta.» — « Mangia tanta di quella cicciaccia! » Qui, più dispregiativo della quantità e della carne in genere che della qualità.

CICCIAJO. Dicesi volgarmente in Firenze Colui che va per le strade vendendo il cibo pe'gatti, altrimenti detto più comunemente *Trippajo* e anche *Gattajo.*

CICCÍNA. *Dim. vezz.* di *Ciccia.* È solo del linguaggio infantile. — « Perchè non la mangi la ciccina? » — « Senti come è buona la ciccina! »

CÍCCIOLI e in Firenze più comunemente SÍCCIOLI. L'avanzo del grasso di majale dopo che per mezzo del fuoco se n'è tolto lo strutto. Son piccoli pezzi di filamenti muscolari, di membrane, di cartilagini e simili che il fuoco non può struggere. — « I siccioli a Firenze sono la cena della povera gente.» — «La schiacciata co' siccioli è gustosissima, ma molto indigesta. »

Si dicono *Siccioli* anche que'gruppetti che si cavano dal grasso di vaccina dopo estrattone il sego. Questi si sogliono usare per cibo a'maiali e per ingrasso alla terra.

CIPÓLLA. Per similitudine Il ventriglio de'polli e degli uccelli. — « Le cipolle mettile nella minestra e co'fegatini e co' fagiolini insieme a'cuori e alle creste fa' de'crostini. »

CÒLLO. Generalmente in plurale. Quella parte de'polli che è tra il capo e il busto, e che a Firenze si vende anche separata dal resto dell'animale. — « Compra un po'di colli. » — « Colli di pollo in istufato. »

CONSOMMÈ e familiarmente in Firenze CONSUMÈ. Francesismo che sarebbe bene, ma che è difficile, togliere, per Quel brodo ristrettissimo e consumato che si assoda come una gelatina, e si vende in tavolette. *Consumato* sarebbe la voce da sostituirgli, ma non è propriamente la stessa cosa.

CONSUMATO. A modo di sostantivo per *Brodo consumato* non è comune benchè abbia esempii, e nonostante che si possa sostituire italianamente a *Consommé* o, come pronunziano a Firenze, *Consumè,* pure non è generalmente adottato in questo senso.

CONSUMÈ. V. CONSOMMÈ.

COPÈRCHIO. V. MÁNICO (della zangola).

CÓPPA. Lo stesso che *Soprassata,* più comune in Firenze. *Cóppa* l'ho sentito a Pistoja, nelle Marche e nell'Umbria.

CORATÈLLA, e più spesso in plurale, CORATÈLLE. Il fegato degli uccelli e degli animali quadrupedi piccoli; e si dice anche degli altri visceri contenuti nella cavità del petto verso la regione del cuore. — « Coratelle di agnello fritte. » — « Frittura di coratelle. » — « Mangerò un pezzettino di coratella. »

CORATÈLLE. V. CORATÈLLA.

CORDIALE. Brodo con torli d' uova sbattuti e agro di limone. Più comune di Brodetto. — « Il medico gli ha ordinato di non prendere che cordiali e minestrine. »

CORDIALÍNO. *Dim. vezz.* di *Cordiale.* — « Prenda almeno un cordialino. » — « Fare un cordialino per un ferito. »

CORTÉCCIA. V. CRÒSTA.

COSCÉTTA. *Dim.* di *Coscia.* Non si direbbe che di volatili. — « Una coscetta di pollo — di tacchino — di tordo. »

COSCETTÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Coscia.* Non direbbesi che di volatili. — « Per colazione prenderà una coscettina di pollo allesso e un dito di vin vecchio, ma nient'altro. »

COSCETTÍNO. *Sottodim.* di *Coscio.* Non si direbbe che d'agnello.

COSCÉTTO. La coscia di piccoli quadrupedi, massime d'agnello. — « Un coscetto arrosto. »

Essendo il Coscetto uno de'migliori tagli, *Servire uno nel coscetto,* vale servirlo bene.

CÒSCIA. La parte del corpo animale dal ginocchio all'anguinaja. Parlandosi di tagli di carne grossa, questo capostipite della famiglia è il men

comune; non si dice propriamente che de'volatili. — « Una coscia di pollo arrosto. » — « La coscia e l'ala son ritenuti i migliori bocconi. »

COSCÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Coscia.* Solo de'volatili. — « Una coscina di piccione — di tortora — di pettirosso — di tordo. »

CÒSCIO. La coscia di bestia grossa macellata. — « Un coscio di manzo. » — « Due libbre di coscio — nel coscio. »

COSCIÒTTO. È una coscia d'agnello, o di castrato, separata dall'animale per esser cotta arrosto. Men comune di *Coscetto.*

COSTERÉCCIO. Quella carne che è appiccata alle costole del porco, staccata per insalare. Poco comune, ma sempre vivo.

CÒSTOLA. L'estremità della lombata, senza filetto. — « Una costola di manzo. » — « Costole di vitello. »

CÒSTOLA PIÈNA. V. CÒSTOLA VUOTA.

CÒSTOLA VUOTA. La costola con poca carne; se ne ha molta, si dice *piena.*

COSTOLÉTTA. La costola di agnello, di montone o di vitella, fritta in padella o arrostita sulla gratella. — « Tre costolette di montone son la sua cena. » — « Costolette panate. »

COSTOLÉTTA ALLA MILANÉSE. È propriamente una costola di vitella col suo osso, panata e fritta in padella; ma si dice anche d'altri tagli di carne di vitella cucinati così come la vera costoletta. — « Prendi un pezzo di filetto e levane quattro o cinque costolette alla milanese. »

COSTOLÉTTA PANATA. Lo stesso a Firenze che *Costoletta alla milanese,* oramai quasi più comune.

COSTOLETTÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Costoletta.* — « Costolettine d'agnello in umido. » — « Costolettina alla milanese. »

COTEGHÍNO. Carne di majale insaccata, che si mangia lessa, generalmente con qualche contorno, come di spinaci, lenti, patate passate e simili. Varia da paese a paese la sua composizione e il condimento.

COTÉNNA. La pelle del porco, sia che si venda appena staccata dall'animale o che si tolga dalla mezzana salata. — Nel plurale val Pezzetti di essa pelle per condimento e raramente per cibo. A Firenze si vendono anche bell' e cotte. — « La povera gente cena a volte con un par di soldi di cotenne. » — « Nel vero minestrone alla milanese ci vogliono le cotenne (tolte in generale al mezzano salato) che a Milano si dicono *codeghe.* »

COTÉNNA DÉL LARDO. È la cute stessa del majale, dalla quale il lardo è ricoperto. — « Quelle che si mettono nel minestrone alla milanese son proprio le cotenne del lardo. »

CRÈMA. Oltre la significazione di Fior di Latte, ha pure quella di una vivanda fatta di panna, mista con torli d'uovo, anche con cioccolata o caffè, zucchero e aromi, il tutto rimestato per farlo incorporare, o rappigliare al fuoco. — « Oggi per dolce c' è la crema. » — « Si mangiò un piatto di crema che non finiva mai. »

CRÉSTA. Quella carne rossa smerlata che hanno sul capo i galli e le galline. Vedi l'Articolo 8° del Capo 4°. — « Metti da parte le creste per il cibreo. » — « Un piatto di creste e di fegatini. »

CROCCHÉTTE o CROCCHETTÍNE. Così chiamano comunemente una specie di polpettine, di forma bislunga a uso rocchetto, più gentili delle ordinarie, e fatte anche di riso, di patate, di carne pesta di pollo che, indorate e panate, si friggono in padella. — « Mi dà una porzione di crocchette di pollo? » — « Crocchettine di riso cavate ora dalla padella. » — Le dicono anche dalla forma, ma molto men comunemente, *Rocchettine.* V. anche CROCCHETTÍNE.

CROCCHETTÍNE. Lo stesso che *Crocchette;* ma ha qualcosa di vezzeggiativo nel diminutivo.

CRÓCE. Così dicesi la parte più grassa della Trippa. — « La trippa mi piace nella croce. » — « Di' al macellaro che te la dia nella croce. »

CRÒSTA o CORTÉCCIA detta anche in Firenze, ma men propriamente, BÚCCIA. La superficie dura delle forme di cacio. — « Nella minestra di riso alcuni sogliono mettere un pezzetto di crosta di cacio. » — « Grattare le corteccie del cacio. » — « Butta via la buccia del cacio. » — « Buccia sarebbe più proprio dei formaggi molto teneri nei quali è piuttosto sottile. » — « Corteccia par che dica crosta più dura. »

CÚFFIA. La parte increspata della trippa da mangiare.

CULACCÍNO. La parte estrema che rimane d'un salame, d'una morta-

della e simili, affettati, che è piana dal lato ove si tagliano le fette e tondeggiante da quella ov' è la legatura. — « Vuole questo culaccino di salame? » — « Mi dia anche il culaccino. » — « Di mortadella non ci ho che questo culaccino. »

CULÁCCIO. La parte deretana delle bestie che si macellano, separata dai tagli della coscia. — « Un bel pezzo magro di culaccio. » — « Glielo taglierò nel culaccio. »

Dicesi anche CULATTA.

CULAJA. Il buzzo degli uccelli stantii, ingrossato per il calare degli intestini. Negli uccelli che debbono mangiarsi ben frolli, come le beccaccie, le pernici e simili, è un pregio; per quelli da mangiarsi freschi, un difetto. — « Guarda che bella culaja hanno queste beccacce. » — « Non li comprare que' tordi: non vedi che culaja hanno? » — Non tanto comune.

CULATTA. Lo stesso che CULÁCCIO (V.).

CULO (dell' uovo). V. PUNTA (dell'uovo).

CUORE. Noto viscere situato in mezzo al petto fra' polmoni, e organo principale della circolazione. Non so se quello de' grossi animali serva di cibo altro che alla povera gente, e ignoro come si cucini. Quanta ignoranza del cuore.... vaccino o bovino! non dell'umano, che so per esperienza esser molto tiglioso in qualunque modo venga cucinato.

D

DA MACÈLLO. V. MACELLÁBILE.

DIGRASSARE. *Att.* Togliere il grasso alla carne prima di cuocerla o al brodo sul quale il grasso soprannuoti rappreso.

DIGRASSATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Digrassare.* — « Carne — brodo — digrassati. »

DISOSSARE. *Att.* Detto della carne, Vale Toglierne, o cruda o cotta, le ossa. — « Disossare un pollo per farne le crocchette. » — « Disossare la carne per pestarla fine fine. »

DISOSSATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Disossare.* — « Cappone — pollo carne — disossati. »

DÓLCIA. Il sangue del porco, raccolto appositamente per farne Roventini. Non tanto comune, ma ancora vivo in qualche parte di Toscana.

E

ÈSSERE UN BURRO. Dicesi di vivanda tenera, morvida, ben cotta. — « Quel lesso — quella carne, era un burro. » — « Ne può mangiare anche chi non ha denti: è proprio un burro. »

F

FAGIOLÍNI. *Dim.* e *vezz.* di FAGIUOLI (V.) — « I fagiolini di pollo sono un mangiare delicato e squisito. »

FAGIUOLI. Due glandule bianche (che non occorre distinguere) in forma del noto legume, che si trovano nel ventre de' polli. — « Cibreo di creste, fegatini e fagiuoli. »

FALDA. Taglio di carne attaccata alla lombata e alla coscia. « Un pezzo di falda. » — « Glielo darò nella falda. »

FAR BUON BRÒDO. Dicesi delle carni o dei tagli di esse che danno un brodo saporito e nutriente. — « Lo spicchio di petto fa buon brodo. » — « Il cappone fa buon brodo. » — « La carne di montone col tacchino fa buon brodo: e in proverbio di doppio senso: Gallina vecchia fa buon brodo. »

FARE A SCOCCÉTTO. V. FARE A SCOCCÍNO.

FARE A SCOCCÍNO. Giuoco che si fa tra due, l' uno tenendo dentro il pugno un uovo, e mostrandone solo una punta, e l'altro percuotendolo ugualmente con la punta del proprio; sicchè vince colui che rompe l'uovo del compagno. Si fa tanto con uova sode quanto con uova crude. In alcuni luoghi dicono anche *Fare a scoccetto.*

FAR FARE IL CÒLLO. Parlandosi d'uccelli arrostiti sullo spiede, vale Tenerli al fuoco senza voltarli, sino a che i colli rimangano intirizziti.

Detto de' polli, è, dopo ammazzati, attaccarli in alto co' piedi e col capo penzoloni perchè affluisca tutto il sangue nel collo e questo rimanga flessibile mentre il resto del corpo rimane dissanguato.

FAR LE FILA. V. FILARE.

FAR SANGUE. Dicesi della carne che, poco cotta, rimane molto rossa e talora n'esce ancora un po' di sangue. — « La carne mi piace che faccia sangue. » — « La carne che fa sangue è più nutriente. »

FEGATÈLLO e più spesso in plurale FEGATÈLLI. Pezzetti di fegato di majale, che sogliono cuocersi arrosto rinvoltati in un pezzo di rete o omento, pur di majale. È cibo da inverno, e specialmente da carnevale; e va attorno tuttavia una storiella assai antica, la quale comincia così:

> Carnoval, non te n'andare,
> Ch'io t'ho fatto un bel cappello,
> A ogni punto un fegatello;
> Te n'avresti a contentare.

— « Tra un fegatello e un altro ci va una foglia d'alloro. » — « Fegatelli arrosto nel tegame. »

Pare un fegatello rinvoltato nella rete suol dirsi per beffa di chi ha un abito che gli cinge quasi tutta la persona.

FEGATÍNI. Ordinariamente s'usa in plurale: sono i Fegati di polli o piccioni, cotti in un dato modo, o adoperati comecchessia per la cucina. Generalmente si cuociono in cibreo o se ne riempiono pasticci di sfogliata.

FÉGATO. Grossa ghiandola che occupa tutto l'ipocondrio destro, la parte superiore dell' epigastrio e anche una parte dell'ipocondrio sinistro. — « Un mezzo chilo di fegato. » — « Il fegato la sua morte è fritto in padella o alla veneziana. »

FÉGATO ALLA VENEZIANA. Fette di fegato infarinate e cotte in padella con burro e cipolle.

FELCIATA. V. RICÒTTA.

FILARE o FAR LE FILA. Si dice di alcune specie di formaggi grassi che, messi grattati in vivande calde, e specialmente nella minestra, si distendono come in fili.

FILÉTTI. Sempre in plurale. La midolla della spina del bove o della vitella tagliata a pezzi e fritta. Diconsi anche *Schienali*. — « I filetti sono una gran buona frittura. » — « Animelle non ce n'ho più. Se vuole un par di libbre di filetti, posso servirla: son delicati quanto le animelle, sa? »

FILÉTTO. Quel taglio del Culaccio che resta sotto la groppa. È ritenuto come uno dei migliori. — « Fattela dare nel filetto. » — « Un bel pezzo di filetto di bove da farci delle bistecche. » — « Costolette alla milanese tagliate nel filetto di vitella. »

FILZA. Detto di salsiccie, vale Un certo numero di esse in un medesimo budello, divise da una legatura. — « Quante gliene ho a comprare delle salsicce? — Comprane un par di filze. » — « Ce n' ha più di quelle salsicce che mi diede l'altro giorno? — Me n'è rimasta una filza sola. »

FINOCCHIÓNA. Mortadella molto ordinaria nella quale è mescolato del finocchio. — « La finocchiona è un cibo grossolano ma molto appetitoso. »

FIÓRE DÉL LARDO. Lo stesso che LARDO VÉRGINE. (V.).

FIORIRE IL BURRO. Lo dicono con leggiadra metafora ne' monti del Pistoiese per *Bollarlo.*

FOLLÍCOLO DELL'ÁRIA. Quel vano che si vede nell'estremità più ottusa dell'uovo, tra la membrana dell'albume e il guscio.

Il follicolo, piccolo nell'uovo fresco e pieno, si va facendo maggiore in proporzione che l'uovo diventa scemo e stantío. L'ampiezza del follicolo nelle uova si riconosce collo sperarle.

Non è dell' uso familiare, nè l' ho mai letto. Lo noto notandolo il Carena. Il Palma dice avere udito nel contado fiorentino chiamare *Scemo* questo *follicolo dell'aria.* V. SCÉMO.

FÓRMA. « Assicella di abete o di faggio, ben piallata, ripiegata in cerchio, entro la quale si mette la pasta del cacio a rasciugare e a prender consistenza: il cerchio si fascia con una cordicella, regolando la grandezza del medesimo a seconda della quantità del cacio che si giudica possa riescire dal latte quagliato.

I Toscani chiamano *cascine* certe sottili assicelle onde si fanno forme da cacio, stacci, scatole, ecc., e danno comunemente il nome di *cascino*, ed anche di *cascina* , alla forma stessa.

Le forme, o i *cascini*, pei piccoli caci freschi, sono fatti di un sol pezzo di legno lavorato al tornio; e possono essere anche quadri, ovali, ecc.

Forma, dicesi anche del cacio, in quanto è stato nella forma e ne ha preso le dimensioni. —« Forma andata a male per troppa cottura. — Forme che avventano, cioè rigonfiano in qualche parte della loro superficie. » (*Palma*).

FORMAGGIAJA. Lo stesso e più nobile di *Caciaja* (V.) nei due sensi notati.

FORMAGGIAJO. Lo stesso e più nobile di *Caciajo.*

FORMAGGÍNI. Piccolissimi formaggi fatti con latte di capra. Vengono generalmente di Lombardia.

FORMÁGGIO. Lo stesso che *Cacio;* ma non è voce popolare in Toscana come in altre parti d'Italia.

FORMÈLLA. Piccola forma — « Formelle di cacio pecorino. »

FRATTAGLIAJO. Colui che vende le *Frattaglie* (V.) della bestia macellata. — « Ora va in tiro a quattro, ha ville, poderi e il titolo di barone, pagato non so quanti mila franchi, e mio nonno lo vedeva quindici anni sono andare, quando ne aveva, a comprarsi il desinare o la cena dal frattagliajo di Borgo San Frediano. »

FRATTÁGLIE. Quelle parti della bestia macellata che si vendono dal Frattagliajo, come la guancia, i ninfoli, il gozzo e il pasto.

FRITTATA. Vivanda d'uova sbattute, e versate in padella con poco olio, burro o strutto, cotte celermente, in forma più o meno sottile, larga e piana. — « Una frittata di due, di quattro, di dieci uova. » — « Per cena mi basta una frittata e un po' di cacio. »

FRITTATA AVVÒLTA. Vedi FRITTATA TRIPPATA.

FRITTATA CÓN GLI ZÒCCOLI. Vedi FRITTATA IN ZÒCCOLI.

FRITTATA CÓN LE FÉTTE. Lo stesso ma men comune in Firenze che FRITTATA IN PEDULI (V.).

FRITTATA D'UN FÒGLIO. Frittata sottile di un uovo solo e ben rosolata.

FRITTATA IN PEDULI. Quella in cui si mettono delle fette di pane, che pur dicesi, ma men comunemente a Firenze, *Frittata con le fette.*

FRITTATA IN ZÒCCOLI o CÓN GLI ZÒCCOLI. Quella con pezzetti di carnesecca o di prosciutto e talora anche, ma più raramente, con pezzetti di salsiccia o di altra carne già cotta. Dicesi anche familiarmente *Frittata rognosa.*

FRITTATA RIPIÈNA. Quella nella quale si mettono piselli, spinaci, carciofi e simili erbaggi.

FRITTATA ROGNÓSA. V. FRITTATA IN ZÒCCOLI.

FRITTATA TRIPPATA. Quella che dopo cotta si avvoltola e si condisce con burro e cacio grattato, aggiungendovi talora un po' di salsa di pomodoro, e si serve tagliata in istriscie, o intera così com'è. Dicesi anche, massime quando non si faccia a pezzetti, *Frittata avvolta.*

FRITTATA VÉRDE. Quella con erbe battute fine fine.

FRITTATÁCCIA. *Pegg.* di *Frittata;* Frittata mal fatta. — « Frittataccia sciocca e bruciacchiata. »

FRITTATÍNA. *Dim.* e talora anche *vezz.* di *Frittata;* Piccola frittata. — « I Fiorentini fanno piuttosto frittatine sottili, e le replicano, non per sottigliezza d'economia, ma perchè hanno più grazia; altramente degenerano in torte. » (*Salvini*).

FRITTATÍNO. *Dim.* di *Frittata;* Frittata più piccola della *Frittatina.*

FRITTATÓNA. *Accr.* di *Frittata;* Grande frittata, ma non tanto quanto il *Frittatone.* — « Una frittatona di sette coppie d'uova. »

FRITTATÓNE. *Accr.* di *Frittata;* più grande della *Frittatona.*

> « In casa la Bice
> Ci facemmo poi far quel frittatone
> Con gli zoccoli tant'alto. »
>
> *Buonarroti.*

— « Il frittatone della Certosa è divenuto proverbiale a indicare Frittata grande e alta. »

FRITTATÚCCIA. *Dim. dispr.* o *atten.* di *Frittata.* — « In collegio, i giorni di magro, non ci davano che una frittatuccia d'un uovo e due foglie d'insalata con poco aceto e poco oliata. »

FRITTURA. Si dicono I pesci minuti di più qualità, tanto fritti che da friggere. — « Va in mercato a comprare un par di libbre di frittura. » — « Dopo il pesce lesso porterai in tavola la frittura. »

Di qui forse nel linguaggio familiare si dicono *Frittura,* come nome collettivo più ragazzi piccoli insieme. — « Bisogna sentire che razza di baccano per la strada quand'esce tutta la frittura delle scuole elementari. » — « Verso le cinque il babbo va fuori con tutta la frittura. »

FRITTURA BIANCA. Il cervello, l'animelle, i filetti, ecc., che generalmente si soglion fare in padella. — « La frittura bianca mi tira poco: mi piace di più il fegato. »

FRITTURA D'AGNÈLLO. La corata di questo animale che suol farsi in

padella. — « Per secondo piatto mi farai una frittura d'agnello. »

FROLLARE. *Att.* e *neutro.* Far divenire o Divenir frollo. Dicesi dell'ammollire il tiglio della carne da mangiare perchè diventi più facile a cuocersi e più morvida per un principio di putrefazione.

A modo d'attivo è men comune, e non saprei in questa accezione che citare l'esempio del Rigutini: — « I Cosacchi frollano la carne tenendola tra la sella e la groppa del cavallo. » — « Il tacchino e l'oca, bisogna lasciarli frollare almeno per un par di giorni. » — « Le starne frollano un po' meno presto delle beccaccie. »

E *neutro passivo:*

« Taranto mandò lor tremila orate;
Ma non piacquero punto a quei signori,
Chè nel viaggio s'erano frollate. »

Lalli.

FROLLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Frollare.* — « Starne — beccaccie — manzo — ben frollati — non ancora frollati. »

FROLLATURA. Il frollare. — « Per la frollatura delle beccaccie in inverno ci vogliono un quattro giorni buoni. » — « Tacchino che non è ancora alla sua giusta frollatura per esser fatto arrosto. »

FRÒLLO. *Part. pass.* e *agg.* da *Frollare;* sincopato di *Frollato.* — « Carne non ancora frolla. » — « Ben frolla. »

« Ficca poi due festuche
Nel becco al barbagianni, e come un pollo
Fallo pender co' pie' finch' e' sia frollo. »

Caro.

FRULLARE LE UOVA. Sbatterle col frullino. (Vedi la famiglia di questa voce nell'Articolo 11° del Capo 4°). *Sbattere* è altra cosa. V. SBÀTTERE LE UOVA.

FRUTTI DI MARE. Nome generico di tutti i molluschi marini che si mangiano più per gola che per nutrimento, come le ostriche, le arselle, i datteri, le vongole, ecc. — « Quanti frutti di mare ci sono a Venezia! » — « A Livorno si trovano pochi frutti di mare e poco buoni. »

G

GALANTÍNA. Dicesi *Cappone in galantina* una vivanda che si fa con carne di cappone e di majale battuta insieme con varii aromi e spesso con pezzetti di tartufi e riempitone la pelle del cappone stesso che serve di copertura o di buccia, così come il budello a un salame o a un coteghino. Dicesi anche talora assolutamente *Galantina.* — « Va a prendermi un franco di galantina dal pizzicagnolo qui sulla cantonata. » — « Il cappone in galantina è una cosa squisita. »

GATTAJO. V. CICCIAJO.

GELATÍNA. Materiale di che son principalmente formate le parti bianche e molli degli animali, dalle quali si cava per lunga cottura. La gelatina, freddandosi, si rappiglia in massa gialliccia, trasparente e tremula, non molto sostanzioso ma salubre alimento. — « La gelatina si fa generalmente colla carne e la zampa di vitella, e colle zampe di pollo. » — « Una forma di gelatina aggraziata colla vainiglia. » — « Cappone in galantina con un bel contorno di gelatina. »

Per la Gelatina di frutti V. l'Articolo seguente.

GELATINÓSO. Che ha della gelatina, Rappreso come la gelatina. — « Non sia un brodo grasso e tutto pieno di sustanza gelatinosa, ma sia un brodo lungo. » (*Redi*).

GINOCCHIÈLLO. Così chiamano il ginocchio del porco spiccato dall'animale; comprende dal ginocchio allo stinco.

Può essere anche di vitella, nè so con qual' altra voce che non sia *Ginocchiello* potremmo noi Fiorentini tradurre il *Ginoggin* dei Milanesi che, lessato, è cosa squisitissima.

GIRÈLLO. Taglio di carne della bestia macellata, che è parte della coscia che si vede di dietro. — « Un bel pezzo di carne nel girello. » — « Levare le braciuole dal girello. »

GIUNCATA. « Latte rappreso di fresco, che si rompe e si pone a scolare sopra una specie di graticcio o colo, fatto coi giunchi, da cui prese il nome.

Si trova detta anche *Inginestrata,* dalle ginestre con cui si facevano questi graticci.

In Toscana, non ho trovato che si faccia differenza tra *Giuncata* e *Raviggiuolo,* perchè ivi anche i raviggiuoli si mettono a scolare tra i giunchi, prima di dar loro la forma di piccoli caci. Fuori di Toscana in-

tendono per *Giuncata* il latte fresco che si fa coagulare, infondendovi una certa dose di caglio, e mangiasi senza altra manipolazione.

Talvolta, invece di dare ai giunchi la forma di graticcio, se ne fanno dei canestrelli, adoperando a quest'uopo anche i vimini, come usavano i Latini nell'intessere le *fiscelle*, da porvi il cacio fresco a sgrondare: *Denique viam liquido vimina rara sero.* Ovid. » (*Palma*). V. anche Cácio raviggiuolo.

GIUNTA. Quella carne meno pregiata, o pezzo d'osso o di zampa, che il macellaro aggiunge alla carne per fare il peso giusto. — « Mi dia cinque libbre di magro senza giunta. » — « Mi dia per giunta un po' d'osso col midollo — un pezzetto di zampa. »

GÒTE. Le due parti del muso dell'animale macellato, sia manzo, vitella o majale, che hanno in mezzo il naso e la bocca. — « Gote di majale lessate e poi fritte. » — « Gota di vitella alla parmigiana: una delizia. » Del manzo e del vitello però dicesi più volentieri *Guancia* e del majale *Gota*.

GÒZZO. Parte della testa di bestia macellata, che si vende generalmente dal frattagliajo.

GRASSÈLLO. Pezzuolo di grasso di carne. — « Leva alla carne tutti que' grasselli. » — « I grasselli buttali via. »

GRASSO. Il tessuto adiposo dell'animale. — « Grasso di manzo. » — « Col grasso di majale si fa lo strutto e il lardo. » — « Lo vuoi questo pezzetto di grasso? » — « Mi dia pure cotesto taglio, ma gli levi un po' di grasso. »

GRÒPPA. Taglio di carne tolto alla parte deretana della bestia macellata, e più specialmente sopra gli ovoli della coscia. — « Una fetta di groppa ben frolla da fare in umido. »

GRÒPPA DI CULÁCCIO. Dicesi una parte della coscia delle bestie che si macellano separata dagli altri tagli detti di culaccio.

GUÁNCIA, che dicesi anche Guáncia di tèsta. Taglio della bestia macellata tolto dal capo, e che si vende generalmente dal frattagliajo. Parlandosi di majale, si dice più volentieri Gòta (V).

GUÁNCIA DI TÈSTA. V. Guáncia.

GUAZZARE. *Neutro ass.* Quell'agitarsi e romoreggiare che fa l'interna sostanza dell'uovo quando è molto scemo, e che, presolo in mano, si va scotendo prima di romperlo. Più comune *Sguazzare*. — « In proverbio suol dirsi *Non c' è uovo che non guazzi*, per indicare che non c' è alcuno senza qualche vizio o mancamento. » — « Prima di comprare le uova guarda bene se sguazzano. »

GÚSCIO. Invoglio calcare, crostaceo, in cui è rinchiusa la materia dell'uovo. — « Col guscio d'uovo pestato si puliscono le boccie meglio che con la rena. »

E quasi unità di misura. — « Della salsa di pomodoro metticine un par di gusci d'uovo. » — « Ce ne vorrà un guscio d'uovo. » — In questo caso s'intende la metà del guscio.

I

IMBACARE. V. Bacare.

IMBACHIRE. V. Bacare.

IMBUDELLARE. V. Imbusecchiare.

IMBURRARE. Distendere il burro sul pane o su altro per mangiarlo. — « Imburra due fette di pane e poi mettici sopra caldi i fegatini e le creste di pollo tagliuzzati fine fine e cotti nel tegamino con un po' di burro. »

IMBURRATO. *Part. pass.* e *agg.* da Imburrare. — « Crostini imburrati da intingere nel caffè e latte. » — « Semelle — pantondo imburrato. »

IMBUSECCHIARE, e molto men comunemente, nonostante gli esempi, *Imbudellare*. Mettere la carne tritata con varii ingredienti entro il budello per farne salsicce, salami, cotechini, ecc. — Il più comune è *Insaccare*.

IMBUSECCHIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Imbusecchiare*.

IMPAZZARE. Si dice che *impazza* il latte messo a scaldare, quando per soverchio calore si aggruma; e così *impazza* il cordiale, o altro liquido ove sia frullato il torlo dell'uovo, quando, per la stessa cagione, l'uovo si separa dal liquido e forma come tanti piccoli granellini. — « Si mette l'agro di limone nel cordiale perchè non impazzi. » — « Guarda che la crema non impazzi. »

IMPAZZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Impazzare*. — « Latte — uovo — cre-

ma impazzati. » — Dicesi anche, nel senso medesimo, *Pazzo*. — « Latte — crema — zabajone — pazzi. »

INCACIARE. Condire con cacio grattato, Spargere di cacio. — « Non la incaciar tanto la minestra, chè è molto salata. » — « Gli gnocchi bisogna incaciarli ben bene, e così i maccheroni. »

INCACIATA. L'atto dell' incaciare. — « Ora da' agli gnocchi una buona incaciata e portali in tavola. »

INCACIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Incaciare*. — « Maccheroni poco — troppo incaciati. »

IN CIBRÈO. V. CIBRÈO.

INFORTIRE. V. INFORZARE.

INFORTITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Infortire*. — « Quel latte infortito buttalo via. »

INFORZARE, INFORTIRE. « Dicesi del latte, del siero, della ricotta e simili, quando, dopo un certo tempo, o per mala custodia, perdono il dolcigno loro proprio e prendono il sapore forte, cioè come di aceto. — « Nelle cascine tenute male non si può reggere dal puzzo di latte inforzato. » — « il latte facilmente infortisce e va a male, epperò si tenga sempre in luogo fresco. » (*Palma*).

INFORZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inforzare*. — « Latte inforzato. » — « Ricotta inforzata da buttarsi via. »

INSACCARE. Lo stesso che *Imbusecchiare* (V.), ma molto più comune.

INSACCATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Insaccare*. — « Carne di majale insaccata. »

INSALARE. Cospargere di sale, Condire col sale le carni da conservarsi, specialmente quelle di majale.

INSALATURA. Così come *Potatura*, *Battitura*, *Segatura*, *Majalatura* e simili, dicesi il Tempo in cui per solito si insala la carne del porco. — « Per l'insalatura mi regalava tutti gli anni un par di prosciutti e un centinajo di salsicce. »

INVIETIRE. Dicesi per Pigliare il vieto, che è quel cattivo odore che pigliano le sostanze alimentari esposte lungo tempo all'aria, più specialmente l'olio, il burro e i salumi. Ed è non solo voce comune nell'uso, ma fu scritta dall'autore della graziosa farsa in musica *La conversazione al bujo*:

« Se domani non vado a bottega,
Per cagion di veder la mia bella,
M'invietisce la mia mortadella,
Le salsicce mi vanno a muffar. »

INVIETITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Invietire*. — « Burro — lardo — salame — olio invietiti. »

IRRANCIDIRE. *Neutro ass.* « L'alterarsi delle sostanze grasse per l'azione principalmente dell'aria e dell' umidità insieme, onde ingialliscono, acquistano reazione acida, e ad un tempo un odore spiacevole, detto *di rancido*, ed un sapore acre che pizzica in gola. » (*Selmi*). — « D'estate il burro irrancidisce facilmente. » — « Perchè il burro non irrancidisca, si suol tenere nell'acqua. »

IRRANCIDITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Irrancidire*. — « Burro irrancidito. »

L

LÁCRIMA. Suol dirsi di quelle goccie che il cacio grasso e fresco contiene entro agli occhi, massime il parmigiano e quello che sotto varii nomi ci viene in grandi forme dalla Svizzera. — « Mi dia un po' di cacio parmigiano, ma fresco e colla lagrima. » — « Il parmigiano quando ha la lacrima è una squisitezza. »

LAMPREDÒTTO. Quella parte dell'intestino dell'animale macellato, prossima al retto. — « Il lampredotto del daino è vie più gentile, teneruccio e saporoso di quello di qualsivoglia altra bestiaccia. » (*Redi*).

LARDÁCCIO. *Pegg.* di *Lardo*. Lardo vieto, rancido, o comecchessia non buono. — « Minestra condita con un po' di lardaccio. »

LARDÈLLO. Per questa voce e famiglia. Vedi l'Articolo 11° del Capo 4°.

LARDO. Tutta quella grossa falda di grasso che, tra la cute e la carne, ricuopre la parte superiore laterale del corpo del majale. — Questa parte stessa salata per conservarsi a uso di condimento e talora anche di cibo. — « Il lardo pestato fine fine con qualche odore serve a condire la minestra della povera gente. In Lombardia suol condirsi così anche dai non poveri; e in altri paesi una *pestata di lardo* si suole aggiungere al brodo per dargli maggior sapore. » — « Steccare l'arrosto, lo stufato, con pezzetti di lardo, spicchi d'aglio, pepe, sale e spezie. »

In Firenze dicesi anche *Lardo* il grasso del majale che si strugge al fuoco per farne condimenti, e si adopera fresco senza salarlo: salato, di-

cesi *strutto*. — « Comprami una vescica di lardo. » — « Alcune medicine si preparano col lardo. » V. anche Strutto.

LARDO VÉRGINE. Il fiore del lardo che vien raccolto dalla prima cottura e si conserva in una pentola.

LARDÓNE. In Firenze, più che per Carne di porco grassa e salata, s'usa a indicare chi fa grande uso di lardo come condimento. — « I Tedeschi e i Milanesi sono di gran lardoni. » — Ma neanche in questo senso è molto comune.

LATERÉSI. « I costati del majale salato. Le vere costole son prima cavate, e si chiamano *Rosticciane*. » (*Tommaseo*).

LATTAJA. « Chiamasi, nelle grandi cascine, una stanza a terreno, dove si custodisce il latte dal momento che si è munto fino al momento che si spanna: essa ha torno torno le pareti dei muricciuoli coperti di lastre di pietra, sui quali stanno i vasi da pannare. » (*Palma*).

LATTAJA e LATTIÈRA men comune. Che produce molto latte. — « Si dà il nome di mucca a tutte le vacche lattiere di color bruno, per distinguerle dalle vacche bianche non lattiere. — Gli animali vaccini danno le femmine lattaje per eccellenza. » Così il Palma.

LATTAJA. V. Lattajo.

LATTAJO e LATTAJA. Colui e Colei che, nella propria bottega o andando di casa in casa, vendono latte e spesso anche burro, panna e altri latticinii. — « Va dal lattajo sulla cantonata a comprarmi due soldi di latte. » — « La lattaja vien sempre a casa mia verso le sette. »

LATTE. « Liquore bianco, opaco, dolcigno, che si forma nelle poppe delle femmine dei mammiferi, e primo nutrimento dei loro parti.

In senso più ristretto, e nel linguaggio dell' economia rurale e domestica, intendesi il latte che producono alcuni animali domestici, del quale parte si consuma in natura, e parte si converte in burro e cacio. La vacca è l' animale da latte per eccellenza; e perciò quando dicesi *latte*, si intende comunemente quello di vacca. Negli altri casi, si suol aggiungere il nome dell'animale che lo produce: « Latte di pecora, Latte di capra, Latte di bufala, ecc. » (*Palma*).

LATTE DI GALLÍNA. Bevanda composta di un uovo frullato con zucchero, e poi infusovi acqua, frullando sempre in modo che viene assai spumosa. — « Per tutta cena prenda la sera prima d' andare a dormire un latte di gallina. »

LATTE FRÉSCO. Quello che si ha da una vacca, la quale abbia figliato di fresco.

È *latte fresco* fino a un mese e mezzo o due dopo la figliatura; nel qual tempo la bestia ne dà anche in maggior quantità.

Latte fresco vale anche Munto da poco.

LATTE INTIÉRO. Contrario di *Latte spannato*, ossia Quello dal quale non è stata tolta la panna. — « Nelle città è difficile avere il latte intiero; è sempre più o meno spannato, quando per giunta non è anche battezzato. »

LATTE SPANNATO. V. Latte intiéro.

LÁTTEO. Di latte, Che somiglia nel colore al latte, Che ha relazione col latte. — « Secrezione lattea — dieta lattea e simili. »

LATTICÍNIO. Denominazione generica d'ogni sorta di vivanda che si fa col latte: comprende il latte propriamente detto, il burro; il cacio, la ricotta e simili. — « In certi giorni la Chiesa vieta l'uso de'latticinii. » — « Non può soffrire i latticinii. »

LATTIÈRA. V. Lattaja.

LATTÓSO. D' animale che dà molto latte. Più spesso delle donne.

LAVATURA. V. Pane.

LINGUA. Noto organo situato nella bocca degli animali, e che si suol cuocere lesso o in umido o serbare salato e affumicato, massime quello di vitella. — « Lingua dolce e forte. » — « Due fette di lingua salata. » — « Una porzione di lingua lessa con un contorno di spinaci. »

LISCHE. Quelle piccole spine che si trovano in certi pesci, come tanti Ossicini acuti e flessibili. — « Pesci tutti pieni di lische. » — « Del fritto non ci rimasero che le lische. » — « Gli rimase una lisca in mezzo al palato — in gola. » — « Bada alle lische. »

LISCHETTÍNE. *Dim.* di *Lische*. — « Quei pesciolini si mangiano interi così come sono: hanno certe lischettine che non si sentono neppure. »

LISCÓSO. Che ha molte lische. — « Pesci molto liscosi e che ci vuol giudizio nel mangiarli. »

LOMBATA. Tutta quella parte dell'a-

nimale macellato in cui contengasi uno degli arnioni, che sono a ciascuno dei lati della spina dorsale. — « Un bel pezzo di — nella lombata — una lombata intera. »

LOMBATÈLLO. Ciò che divide il polmone dal fegato, ed è una delle parti che si cavano dal taglio dei Quarti di dietro. — Così il Carena, al quale intendo di lasciare intera la responsabilità del suo *Lombatello.*

LOMBATÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Lombata.* — « Una lombatina d'agnello, tenera come il burro. »

LÓMBO. Parte muscolosa che cuopre l'arnione. — « Avendo mandato un tegame con un lombo e una arista al forno. » (*Sacchetti*).

LUCARDÍNO. V. CÁCIO MARZOLÍNO.

LUCÈRTOLO. Taglio di carne che si leva dalla parte di dietro della coscia, tra il girello e il soccoscio. — « Me ne dia un chilo nel lucertolo. » — « Il lucertolo è uno de' tagli migliori. »

M

MACELLÁBILE. Che può macellarsi o Da macellarsi. — « Bestie macellabili. » — Più comunemente *Da macello.* — « Animali da macello. » — « Non è ancora da macello. »

MACELLAJO e MACELLARO. Colui che macella e vende la carne delle bestie macellate. — « Mi servo dal macellajo in via della Spiga. »
In Firenze più comune *Macellaro.*

MACELLARA. La moglie del macellaro o Colei che tiene essa stessa una macelleria. — « L'ambizione delle macellare fiorentine, dice il Rigutini, è quella di avere un bel vezzo di perle. »

MACELLARE. *Att.* Ammazzare le bestie bovine o pecorine, ma per lo più bovine, ad uso di mangiarne la carne. — « Macellano un manzo la settimana in quel paesucolo. »

MACELLATO. *Part. pass.* da *Macellare.* — « Dazio delle bestie macellate. » — « Entrarono in città venti capi di bestie macellate. »

MACELLATÓRE. Colui che fa il mestiere di macellare le bestie. Il *Macellaro* può non macellarle, e il *Macellatore* non vendere nè per suo conto nè per altrui le carni macellate, come fa il *Macellaro.*

MACELLAZIÓNE. L'operazione del macellare. — « La macellazione delle bestie dev'esser fatta nel pubblico macello. » — « Macellazione clandestina. »

MACELLARO. V. MACELLAJO.

MACELLERÍA. Bottega dove si vende la carne delle bestie macellate all'ammazzatojo. — « Hanno aperto in Mercato una nuova macelleria. » — « Nella mia strada ci son tre macellerie. »

MACÈLLO. Luogo dove si macellano le bestie, per lo più fuori delle città, detto altrimenti, e più comunemente in Firenze, *Ammazzatojo.*
Anche plurale. — « I nuovi macelli di Milano. »

MAGRO. *Sost.* Parlandosi di carne, lo stesso che *Polpa* o *Muscolo.* — « Un pezzo di magro — tagliato nel magro. »

MAJALATURA. L'operazione del tritare e salare le carni di majale, e anche il tempo nel quale sogliono ammazzarsi i majali. — « Finalmente il tempo della majalatura è venuto, e potremo mangiare due buone salsicce. »

MALACARNAJO. Voce quasi andata in disuso per Luogo dove i macellari tengono la malacarne e per Venditore di malacarne.

MALACARNE. Così chiamano i macellari la carne di vacca o di vitella fuori di denti, che abbia servito per razza o per latte, e quella di toro o vitella che abbia fatto il mestiere, e quella di capra, di pecora e di becco macellati sani. È pure *Malacarne* quella di bestia macellata in istato di malattia o quella morta repentinamente o di soprapparto.

MALLEGATO. « Così chiamasi in molte parti della Toscana il Budello di majale, ripieno di sangue della stessa bestia, e condizionato con varii ingredienti e cotto nel pajuolo. » (*Rigutini.*)

« Di questo si compone il mallegato,
O pur, com'altri vogliono, il biroldo,
Che ristora un che sia morto affamato. »
Fagiuoli.

MÁNICO (della Zangola) detto anche MENATÓJO. Così chiamano una mazza o bastone, con in fondo una rotella di legno detta *Ciambella,* larga poco meno che la Zangola, ed ha alcuni buchi, pel passaggio della panna liquida e dell'aria. Il Manico, tenuto verticale entro la Zangola, passa liberamente in un foro centrale del

Coperchio di essa, e si dimena in su e in giù entro la massa di latte che s'ha ad addensare in burro.

MANTÈCA. V. BURRO CÒTTO.

MARMEGGIA Piccolissimo verme che si genera nella carne secca e la rode.

« Una vecchia mi vagheggia,
Vizza e secca infino all'osso;
Non ha tanta carne addosso
Che sfamasse una marmeggia. »
Salviati.

MARZOLÍNO. V. CÁCIO MARZOLÍNO.

MATTA. Così dicesi volgarmente a Firenze la testicciuola d'agnello alla quale sia stato cavato il cervello. — « Comprami una matta da friggere per cena. » — « A Firenze, un venditore ambulante di testicciuole gridava: *Le matte che ridono! Come ridono le matte!* — *Ridono* perchè ne rimangono scoperti tutti i denti. »

MÉLA DI CULÁCCIO. Dicesi dai macellari a uno dei diversi tagli della coscia delle bestie che si macellano.

MENATÓJO. V. MÁNICO.

MEZZANA. Quella parte del majale che rimane tra la spalla e la coscia, salata per conservarla.

MEZZÍNA DI LARDO. Ciascuna metà dell' intero lardo, diviso in due parti per lo lungo. — Così il Carena. A me pare aver sentito nominar la *mezzina di lardo*, ma non in Toscana. Non conosco vocabolario che la noti.

MIDÓLLA. V. MIDÓLLO.

MIDÓLLO e men propriamente MIDÓLLA, parlandosi di bestie macellate. Sostanza grassa contenuta nella cavità di certe ossa. Serve per condimento e per farne pomate. — « Pel risotto alla milanese si fa un soffritto di burro, midollo e cipolla. » — « Per giunta mi dia un pezzo d'osso col midollo. »

MIGLIACCI e più comunemente MIGLIACCIUOLI. Quella vivanda fatta di sangue di majale che in Firenze si dice più spesso *Roventino.* V. ROVENTÍNI.

MIGLIACCIUOLI. V. MIGLIACCI.

MILZA. Viscere molle e spugnoso, di color rosso più o meno cupo, collocato nell' ipocondrio sinistro, tra le coste spurie e il fondo del ventricolo. — « La milza è buona ripiena; ma è cibo grossolano. »

MÍTRIA. Così dalla figura si dice per giuoco familiare la parte deretana dei polli e simili volatili quando son cotti. — « La mitria è un boccone ghiotto. » — « Chi la vuole la mitria? — Diamola al sor Abate. »

In questo senso di celia non si direbbe mai *Mitra*, che è la forma più classica dal greco Μίτρα.

MONDARE. Detto delle uova, lo stesso che *Sgusciarle*, quando sono assodate. — « Ho visto che il cuoco mondava le uova. » — V. anche MONDATO.

MONDATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Mondare.* — « Le uova sode è più pulito portarle in tavola non mondate, chè ciascuno se le mondi da sè. »

MÓNDO. Contratto di *Mondato.* — « Uova monde. » — « Il modo proverbiale *Avere* o *Voler l'uovo mondo*, non del tutto antiquato, vale Avere o Volere una cosa senza fatica o pericolo. »

MONTARE. *Att.* Detto di Uova, Panna, Crema e simili, vale Farle ricrescere, rigonfiare, sbattendole a lungo. — « Tu monterai la crema, e io preparerò la pasta per la torta. » — « Fa montare quelle chiare d'uovo. » — Anche neutro. — « Queste chiare — la panna — la crema — non vogliono montare. »

MONTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Montare.* — « Panna — crema — chiare montate. »

MORTADÈLLA. Sorta di salame più grosso e più ordinario. In alcuni luoghi fuor di Toscana è fatto in gran parte con fegato di majale. — « La mortadella fiorentina è molto appetitosa. » — « Fa colazione con due soldi di mortadella e tre di pane. »

MORTADÈLLA CÓL FINÒCCHIO. Lo stesso che FINOCCHIÓNA (V.).

MORTADÈLLA DI BOLÓGNA. Specie di salame sceltissimo, di un rosso pallido, molto grosso ma corto. — « Una tradizione di maldicenza infondata vuole che le squisite mortadelle di Bologna sian fatte in gran parte con carne d'asino. »

MORTADELLÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Mortadella.* — « Mi dà quattro soldi di mortadellina col finocchio? »

MOSCIAME. Sorta di salume fatto con la parte intercostale del tonno, ossia col filetto, tenuto in soppressa per alcuni giorni finchè sia bene assodato. Si mangia in fette sottilissime condito come il caviale, e anche così com'è. — « Il mosciame è cibo assai grossolano, e mette una gran sete. »

MÚSCOLO. Parlandosi di animale macellato, s' intendono le parti ove il

Muscolo o carne propriamente detta abbondi di più. Così dicesi specialmente Il taglio della gamba, tolta la zampa. — « Fatti dare un chilo di carne nel muscolo. » — « Mezzo chilo di muscolo per far lo stufato. »

N

NÈRVO. Così impropriamente si dicono nel linguaggio comune i Tendini della bestia macellata. — « Ieri mi portasti a casa per lo stufato un taglio che era tutto nervo. »

NÍCCHIO. Salume di carne di majale pestata e variamente drogata, rinchiusa entro un pezzo di cotenna in forma triangolare che rammenta il Cappello da preti. Dicesi anche infatti *Cappello da preti.*

NÍNFOLO. Così i macellari chiamano il tenerume del palato della bestia macellata.

O

ÒCCHI. Per similitudine le *Stelle* di grasso sul brodo. V. STÉLLE.

ÒCCHI (del cacio). Quelle piccole cavernuzze prodotte dalla fermentazione nella pasta del cacio e nelle quali suol trattenersi un po'di siero. V. CÁCIO SERRATO.

ÒCCHIO. Macchietta bianchiccia, rotonda, che vedesi in un punto della superficie del torlo, e contiene l'embrione del pulcino.

Anche l'uovo non gallato ha questa macchietta, ma più piccola e non sempre rotonda.

ÒSSO. Nota parte durissima del corpo animale, bianca e priva di senso. — « Dar per giunta un pezzo d'osso col midollo. » — « Carne senz'osso. »

ÒVO. V. UOVO.

P

PALANFRA. Così dicono i macellari il *diaframma* che separa la cavità toracica dalla cavità addominale.

PALLA. Così per similitudine si dicono talora le vesciche piene di lardo o di strutto. — « Belle palle di lardo ! » — « Quanto pesa quella palla di lardo ? » — Di persona molto grassa, e specialmente di bambino, suol dirsi che *Pare* o *è una palla di lardo.*

PANE. « Le particelle di burro, riunendosi insieme, formano ciò che dicesi *Pane* del burro. Questo pane, levato dalla zangola e lasciato un po' di tempo nell'acqua a refrigerare ed ispessire, si *impasta* poi per separarne le parti caciose e sierose che ancora contiene. L'impastamento si fa a secco, strizzando il pane colle mani ovvero con apposite spatole, o con cilindri di legno. Si fa anche tenendo il pane immerso in acqua abbondante, operazione che dicesi la *lavatura.* (*Palma*).

PANE DI BURRO. Una certa quantità di burro ridotta in forma di pane o altra consimile per la vendita al minuto. Se ne fanno i diminutivi *Panetto* e *Panino di burro.* Il *Panino* è più piccolo e più schiacciato del *Panetto.*

PANÉTTO DI BURRO. V. PANE DI BURRO.

PANÍNO DI BURRO. V. PANE DI BURRO.

PANNA. « La parte più pingue e specificamente più leggiera del latte, untuosa e di colore pendente al giallognolo, la quale col riposo se ne separa e tende a venire a galla.

Panna, è voce affatto moderna, e tuttavia comunissima in Toscana: sembra derivata da *panno*, che è quel velo che si forma sulla superficie di certi liquidi. *Panno di latte*, trovasi negli antichi, ed anche oggidì direbbesi di quella leggiera coagulazione in pelle in pelle, che non ha ancora la consistenza della panna.

La panna dicesi anche *crema, fior di latte, capo di latte, capolatte* e, per corruzione, *cavo di latte ;* nomi per altro che si usano più specialmente per indicare una vivanda composta di panna o di latte, torli d'uova, zucchero ed aromi, dibattuti insieme e rappresi al fuoco. Una specie di crema, ma più gentile dell'ordinaria, che anche si mette nelle forme e si fa ghiacciare, chiamasi *latte inglese.* Credo che corrisponda allo *stracchino gelato* dei Milanesi, alla *formaggetta* dei Siciliani, alla *caciotta* d'altri, ecc.» (*Palma*).

PANNA DA MÉSCERE. Intendono i lattaj di Firenze quella che essi vendono allo stato liquido, per distinguerla dalla Panna montata.

PANNA MONTATA. Quella che, dibat-

tuta in una catinella colla Frusta o col Palloncino (V.), si rigonfia e si converte come in una densa schiuma di una certa consistenza, e suole mangiarsi co'cialdoni. In alcune provincie fuor di Toscana, massime nell'Italia settentrionale, la chiamano Lattemele o Lattemiele.

PANNARE. « Riporre il latte dopo munto in vasi perchè mandi a galla la panna. — « Vasi da pannare. »

Vasi da pannare, diconsi con generica denominazione certi catini o catinelle, pochissimo concave e molto spante, acciocchè la panna possa sollevarsi più copiosa e con maggior prontezza. Per lo più sono di rame (e *Ramine* sentii chiamarle alle Cascine presso Firenze), ma possono essere anche di terra cotta verniciata, di porcellana, di legno, ecc. » (*Palma*).

PANNARÒLA. V. SPANNATÓJA.

PANNÈLLO. Cuscinetto carnoso che somiglia un pezzo di panno e sopra cui riposa l'ANIMÈLLA (V.).

PANNO e men comunemente PANNUME. Denominazione volgare di quella pellicina o membrana sottile e robusta, dalla quale è ricoperta immediatamente la interna parte del guscio, cui rimane aderente quando esso si schiaccia e si divide in due.

PANNUME. V. PANNO.

PARACUORE e più comunemente PASTO in Firenze, si dice il *Polmone* (noto organo doppio della respirazione) degli animali che si macellano. — « Per giunta fatti dare un po' di pasto. » — « Il pasto dicono che fa buon brodo, e taluni lo uniscono in minuti pezzetti al riso per farne minestra. »

PARMIGIANO. V. CÁCIO PARMIGIANO.

PASTA. Per estensione dicesi *pasta* la carne del majale minutamente tagliuzzata e drogata della quale si riempiono le salsiccie, i salami, i coteghini e simili. — « Zampone — coteghino di pasta finissima. » — « Salami di pasta molto ordinaria. »

PASTO. V. PARACUÒRE.

PAZZO. V. IMPAZZATO.

PEDÚCCIO. Tutta la parte dal ginocchio in giù del montone, del porco, dell'agnello, della lepre, del capretto, la quale non si dice *Peduccio*, se non ispiccata dall'animale.

« Che s'egli ammazzò jer degli agnellini,
Mi dia quattro peducci. »
Buonarroti.

PELARE. È Togliere tutte le penne ai volatili per cuocerli. — « Tira il collo a un par di polli; pelali e mettili in padella. »

PELATA. Il pelare; segnatamente nella frase *Dare una pelata*. — « Da'una pelata a quegli uccelli e infilali subito nello spiede. »

PELATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Pelare*. — « Polli e uccelli pelati male — bell' e pelati. »

PÈLLE. Membrana che avviluppa e cuopre esteriormente tutte le parti degli animali. — « La pelle del majale si dice cotenna, e serve generalmente per condimento. » — « La pelle del cappone è per me la sua parte più squisita. »

PELLÉTICA. Dicesi per dispregio di certe membrane bianche aderenti a'muscoli della carne grossa da mangiare. — « Pezzo di lesso con molta pelletica. » — « Tutta cotesta pelletica non la voglio. » — « Di carne con molta pelletica si dice con un giuoco di parole volgare: *Tu fa' pelleticà, pelletica*, imitando il parlare del volgo che così pronunzia con la nota ripetizione del verbo le parole *tu fai per leticare, per leticare*. »

PÉSCE. Nome collettivo di animali vertebrati, a sangue freddo, ovipari, per lo più squamosi, che nascono e vivono nell'acqua, vi respirano per mezzo di branchie e vi si muovono con l'ajuto delle pinne o alette. — « Pesce lesso. » — « Un piatto di pesce. » — « Pesce a taglio. »

Le varie specie di pesci sono da vedersi nel VOCABOLARIO D' ARTI E MESTIERI nell'articolo della PÉSCA.

PÉSCE A TÁGLIO. Dicesi dei grossi pesci, come storioni, salmoni, trote, naselli, razze e simili, che si vendono generalmente a pezzi. — « Compra un po' di pesce a taglio per farlo allesso. »

PÉSCE CARPIONATO. Pesce concio nel modo che si soglion cucinare i Carpioni, quando fritti si coprono d'aceto, aggiuntivi spicchi d'aglio, scorza di limone, cime di salvia e simili.

PÉSCE D'ACQUA DÓLCE. Quello che vive in acque non salse. Tali sono la Trota, la Tinca, il Tèmolo, il Luccio, l'Anguilla, il Carpione, il Chiozzo, l'Agone, la Lampreda, il Barbio e parecchi altri.

PÉSCE DI MARE. Quello che vive nel mare e in alcuni grandi laghi d'ac-

que salse. Tali sono, per esempio, la Triglia, il Nasello, il Rombo, la Sògliola, il Muggine, il Tonno, la Razza, e altri moltissimi.

« Vi sono pesci marini, che nella stagione del freddo risalgono su pei fiumi, e vi depongono le uova come lo Storione, il Salmone, la Chieppa o Laccia (*Clupea alosa*, Lin.), e alcuni altri. Credesi che nell'anzidetta stagione, e per lo stesso motivo, l'Anguilla dalle acque dolci vada al mare. » *Nota dell' editore milanese.*

PÉSCE FRÉSCO. Quello che fu pescato da poco.

Dicesi anche a distinzione di Pesce salato, secco, ecc.

PÉSCE MARINATO. Per lo più di mare, cotto, messo in barili, asperso di sale, e infusovi aceto.

PÉSCE SALATO. Pesce per lo più di mare, che si secca e si stiva in barili, conciato con sale, come le Acciughe, e altri.

Usasi talora salare anche pesci d'acqua dolce, come l' Agone del Lario in Lombardia.

PÉSCE SÉCCO. È pesce di mare che, salato e seccato, si trasporta in balle, legate con corda di sparto, come il Baccalà e lo Stoccafisso, ovvero seccato al fumo e stivato in barili, come l'Aringa.

PÉSCE SÓTT' ÓLIO. Pesce di mare, cotto, salato e riposto in barili, infusovi olio. Il pesce è lasciato intero, se piccolo ; fatto a pezzi, se grosso.

PESCHERÍA. Quel luogo in città dove si vende il pesce.

PESCIAJO. Colui che porta il pesce dal luogo ove si pesca alla città, vendendolo a'pesciajuoli, che lo rivendono a minuto. — « Oggi i pesciaj di Livorno non son venuti, ed in mercato non c'è nulla di buono. »

PESCIVÉNDOLO. Colui che vende il pesce.

PÈTTO. I muscoli degli uccelli intorno allo sterno. — « Dammi un po' di petto. » — « Petti di pollo fritti in padella. » — « Una minestrina e un petto di pollo: nient'altro per desinare. Al più v' aggiunga un dito di buon vino stravecchio. » — « De'tordi non mangio che il petto. »

PICCIÓNE. Taglio di bestia macellata, che è la fine del soccoscio compresa la girella del ginocchio. — « Il piccione è eccellente per il lesso. » — « Un bel pezzo di vitella nel piccione. »

PIÈTRA. Così dicesi da taluni a Firenze il Rognone o Arnione.

PIGLIARE IL VIÈTO. V. INVIETIRE.

PIZZICÁGNOLO. Colui che vende salumi, formaggi e simili. — « Hanno aperto in Mercato un'altra bottega di pizzicagnolo. » — « Da che pizzicagnolo ti servi? — Da quello di via Croce Rossa. » — « In Firenze il pizzicagnolo lo dicono per antonomasia *Bottegajo.* »

PIZZICHERÍA. La bottega del pizzicagnolo. — « Il Corsini ha la più bella pizzicheria di Firenze. » — « In Austria le pizzicherie pajon negozii di giojelliere, tanto sono splendide. »

PÍZZICO. Dicesi, ma non molto comunemente, di quel senso di pizzicore che certi caci forti producono sulla lingua. — « Cacio col pizzico — che ha il pizzico. »

POLMÓNE. V. PARACUORE.

PÓLPA. Le parti senz'osso e senza grasso della bestia macellata e anche d'uccelli. — « Mi dia tutta polpa. » — « Che bel pezzo di polpa per fare lo stracotto ! » — « S' è mangiato tutta la polpa e a me ha lasciato l'osso. » — « Polpe di pollo peste. » — « Polpa di cappone. »

POLPACCIUOLO. Pezzo di polpa della bestia macellata. D'uccelli non si direbbe. — « Polpacciuolo di majale — di vitella — da fare in umido — arrosto. »

POLPÉTTE. Vivanda di carne battuta, per lo più rifatta, variamente condita con uova, pan grattato, cacio, pane bollito, aglio, prezzemolo, e altro, ridotta in pezzi bislunghi, rotondati, fatti per lo più friggere in padella. — « Si mangiò una padellata di polpette. » — « Le polpette avanzate a desinare le rifarai per cena con le uova. »

POLPETTÍNE. *Dim.* e *vezz.* di *Polpette.* — « Polpettine di carne di pollo — di pesce — di tonno. »

PORCHÉTTA. Majale, generalmente giovane, al quale furon tolti gli interiori e cotto in forno. In Firenze non usa ; ma il nome e la cosa è comune in alcune parti di Toscana e in molte d'Italia, specialmente nella media.

POTTARGA. Corruzione popolare di BOTTARGA (V.).

PRESAME. V. CÁGLIO.

PRESCIUTTO. V. PROSCIUTTO.

PRESURA. V. CÁGLIO.

PRIMO BRÒDO. Dicesi quello nel quale abbia bollito la carne per non molto tempo, mentre dicesi *secondo* quello nella quale abbia bollito assai più, specialmente avuto riguardo al primo che si levi dalla pentola. — « Fa' col primo brodo una minestra per la balia. » — « Leva un par di scodelle del primo brodo e lasciale da parte per la zia malata. Il secondo brodo servirà per noi, e ci puoi mettere i soliti odori. »

PROSCIUTTO e PRESCIUTTO. Coscia del majale salata e secca e talora anche affumicata.

In Toscana si dice *Presciutto* e *Prosciutto*; ma *Presciutto* si ritiene come forma volgare, nonostante che forse più secondo l'etimologia. — « Prosciutto cotto. — Affettare il prosciutto fine fine. »

PUNTA (dell'uovo). La parte alquanto acuminata del guscio. La parte opposta più ottusa dicesi *Culo*. — « Per vuotare le uova senza che apparisca o per beversele crude senza rompere il guscio, si fa un bucolino sulla punta e uno sul culo. »

Q

QUÁGLIO. V. Cáglio,

QUARTICÍNO. *Dim. vezz.* di *Quarto*. È dell'uso, e lo scrisse anche Augusto Alfani ne' suoi briosissimi dialoghi del *Macellajo* (Firenze, 1872): « La creda che un quarticino d'agnello arrosto, bene steccato, e preso bene a tiro, con dietro del vino, di quello dall'amico, non è poi un mangiare da disprezzarsi. »

QUARTO. La quarta parte d'un animale macellato, due delle quali davanti e due di dietro. Più spesso si dice dell'agnello:

> « Ebbe mangiato il quarto cotto in forno. »
> *Giusti.*

R

RASSEGAMÉNTO. Il rassegarsi. — Non comune.

RASSEGARE. *Neutro* e *rifl.* Quel rapprendersi alla superficie del brodo o d'altri liquidi simili la loro parte grassa. — « Brodo troppo grasso, che appena un po'raffreddato rassega. » — « D'inverno il brodo si rassega più presto. »

RASSEGATO. *Part. pass.* e *agg.* da Rassegare. — « Brodo — intinto rassegato. »

RASSEGHÍO. Il rassegamento soverchio di un liquido. — « Ti mangi quel rasseghio? » — « Tutto quel rasseghio mi fa venire gli archi di stomaco. »

RAVEGGIUOLO. V. Cácio raviggiuolo.

RAVIGGIUOLO. V. Cácio raviggiuolo.

RÉTE. Così dalla figura dicesi L'omento o Zirbo, specie di pannicolo, sparso qua e là come di nodi e vene di grasso, involgente gli intestini degli animali. — « I fegatelli si rinvoltano nella rete. » — « È la rete che dà a' fegatelli quel sapore dolce. » — Generalmente s'intende L'omento del majale.

RICÒTTA. « Specie di latticinio che ricavasi dai residui lattei, contenuti nel siero, tratto che ne sia il cacio.

Si dà al siero tanto di fuoco da far rassodare e venire a galla questi residui, che poi si raccolgono con una mestola e si collocano a sgrondare sopra uno staccio, o altro.

I montanari costumano di depositare le ricotte sulle foglie di una specie di felce (*Pteris aquilina*), alla quale perciò fu dato il nome volgare di *Felce da ricotte*. Per la stessa ragione la ricotta è detta anche *Felciata*. » (*Palma*).

« Dice un proverbio: Burro di vacca, cacio di pecora, ricotta di capra. »

> « Io ho fantasticato tutta notte
> Quel che si sia l'ambrosia che gli Dei
> Mangiano in cielo: infin son le ricotte. »
> *Varchi.*

Felciata non usa che in alcune parti di Toscana; nel resto non sarebbe intesa. — Il Selmi così definisce più scientificamente la *ricotta:* « Quella parte di materia albuminosa e caseosa che rimane nel latte dopo averne estratto il coagulo che dà il formaggio e che si fa rapprendere col mezzo dell'aceto e del calore. »

RICOTTAJO. Chi va vendendo ricotte per le vie.

RICOTTÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Ricotta*; Ricotta tenera e delicata. — « Valdicalci, valle celebre per le delicate e tenere ricottine. » (*Salvini.*) — « Le ricottine di Calci sono ricordate con lode anche nelle commedie del Fagiuoli. »

RIGÁGLIE. Nome collettivo delle interiora de' polli, come fegatini, fagiolini, uova non nate, cipolline e anche le creste. — « Crostini imburrati con sopra rigaglie di pollo cotte minuzzate nel burro. » — « Pasticcio col ripieno di rigaglie. »

RIVOLTARE LA FRITTATA. È appunto il rivolgerla sossopra nella padella, per cuocerla ugualmente dalle due parti.

Questo si fa arrovesciando la padella sopra un piatto che sia capovolto sulla frittata, e questa poi lasciata scorrere nuovamente nella padella. I più destri rivoltano la frittata facendola balzare, coll'imprimere alla padella, nella direzione opposta al manico, un cotal moto franco, spedito e curvo, sì che il centro di essa descriva un C rovescio verticale, con la convessità al di fuori. La frittata troppo sottile non sarebbe rivoltabile in quest'ultima maniera.

Nel senso *fig. Rivoltare la frittata* significa Deviare dal primiero proposito con mutazione, talora artificiosa, di discorso o di azioni!

ROCCHETTÍNE. Lo stesso ma men comune di Crocchétte (V).

RÒCCHIO. La Salsiccia contenuta e legata in una porzione di budello di porco o d'altro animale. Familiarmente in Firenze s'usa più spesso *Rocchio* che *Salsiccia*, nonostante che non siano veri sinonimi. — « Minestra delle tre *erre;* cioè riso, rape e rocchi. » — « In autori antichi si legge anche *un rocchio di salsiccia*, poichè per *Rocchio* s'intende propriamente ciascuna divisione fatta per mezzo d'una legatura nella salsiccia.

Rocchio dicesi anche dei pezzi d'anguilla marinata, ma vi si aggiunge sempre la specificazione *d'anguilla*. V. anche Salsiccia.

RÒCCHIO D'ANGUILLA. V. Ròcchio.

RÒCCIA. « Quella coperta sudicia che si va formando sulla buccia o crosta del cacio, così pel trasudamento degli acidi e dei sali lattici, come per quella specie di mucilagine che vi aderisce nello spalmarne la forma con olio o con altro untume, perchè meglio e più a lungo si conservi.

La *roccia del cacio*, nel Carena, sarebbe una stessa cosa colla *corteccia* o *crosta* (a Firenze la chiamano anche *buccia*) del cacio; ma non è. Sulla *crosta*, si forma la *roccia;* quella è mangiabile, e questa si butta via. E così i Toscani per Roccia intendono ogni superfluità, immondizia e sudiciume che sia sopra qualsivoglia cosa. (*Palma*). »

ROGNÓNE. Lo stesso che *Arnione* da cui è corrotto. Il rene dell'animale macellato. Ha un solo esempio del Fortiguerri; ma è comune in tutta l'Italia, e anche a Firenze oramai tutti dicono Rognone. — « Il rognone è eccellente in umido; ma bisogna lavarlo prima con gran cura perchè ha sempre cattivo odore. »

ROSBIFFE. Neologismo usitatissimo a indicare un Grosso pezzo di bove o di vitello, segnatamente nella lombata, fatto arrosto nello spiede o in forno o tra due fuochi. È parola inglese, che significa appunto *Bove arrosto* — « Ho mangiato per colazione un par di fette di rosbiffe con patate. »

« E un nome vandalo
In *offe* o in *iffe*
Ci compra l'anima
Con un *rosbiffe*. »

Giusti.

RÓSSO. V. Tórlo.

ROSTICCIANA. Le costole del majale, fatte ben rosolare nella padella o arrostite sulla gratella.

ROVENTÍNI. Migliacci di sangue di majale aggiuntavi un po' di farina e salati, cotti nella padella, così detti dal venire in tavola roventi.

S'usa quasi sempre nel plurale. — « Fare — mangiare i roventini. »

S

SAGGIATÓRE. V. Assaggiacácio.

SÁGGIO. V. Assaggiacácio.

SALAME. Carne di majale tagliuzzata, acconcia con sale e droghe, messa e pigiata in un pezzo di grosso budello, di varia lunghezza, legato con spago ai due capi. — « Piglia un mezzo franco di salame e prosciutto. » — « Fa colazione con quattro o cinque fette di salame. »

SALAMÍNO. *Dim.* di *Salame* e talora *vezz.;* Salame piccolo o Salame molto buono. — « Che salamino piccino! » — « Senta che delizia questo salamino! »

A modo di positivo si dicono *Salamini* certi piccoli salami che si mangiano poco dopo insaccati, mentre il *Salame* propriamente detto dev'essere stagionato per un buon po' di tempo.

SALATO. *Sost.* Lo stesso che AFFETTATO (V.), ma men comune. — « Per i principii compra un po' di salato. » — Talora, ma più raramente, anche in plurale, intendendo in genere Le carni di porco salate, I salumi. — « Quest'anno i salati son molto cari. »

SALSICCÉTTA. *Dim.* di *Salsiccia*, con un che di vezzeggiativo. — « Che buone salsiccette! » — « Un par di salsiccette colle uova. »

SALSÍCCIA. Carne minutissimamente trita, battuta, e messa con sale, pepe e altri ingredienti, nelle budella del porco, divisa in *Rocchi* per mezzo di legature. Si mangia generalmente arrostita sullo spiede o nel tegame, ma talora anche cruda, secondo la qualità. — « Arrosto di tordi e salsiccie. » — « Hanno giudicato la salsiccia per molto squisitissima. » (*Redi*) V. RÒCCHIO.

SALSICCIAJO. Colui che fa le salsicce. Non comune.

SALSICCÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Salsiccia.* — « Come sono appetitose queste salsiccine! »

SALSICCIÓNE. *Accr.* di *Salsiccia.* — « Avendo il detto comperato una filza di salsiccioni per metterne su ogni tagliere uno lesso. » (*Sacchetti*).
Il *Salsiccione* è anche specie di *Salsiccia;* ma non so se oggi se ne distingua e come.

« E fansi le salsicce,
Cervellate, ventresche e salsiccioni. »
Berni.

SALSICCIÒTTO. Specie di Salame, meno grosso del salame ordinario, ma più lungo. — Generalmente si mangia lesso.

« Càpito al pizzicagnol; chieggo un pezzo
Di salsicciotto, ed ei me 'l taglia a sghembo. »
Buonarroti.

SALSICCIUOLO. Ha varii esempi, ma non è più molto comune in Toscana per Pezzo di salsiccia o Rocchio.

SALUMAJO. Venditore di salumi. Lo stesso che Pizzicagnolo. — « Ha aperto una bottega da salumajo. » — « Sposò la figliuola d'un Salumajo ricco come un Creso. » — Per antonomasia in Firenze *Bottegajo.*

SALUMI. *Nome collett.* di carni salate, per lo più di majale, come Prosciutto, Salame, Lingue, e simili. E per estensione anche altri cibi animali salati, come Sorra, Tonno sott'olio, Caviale, Baccalà, Acciughe, ecc. — « I salumi non sono per gli stomachi deboli. » — « Tu mangi troppi salumi. »

SALUMIÈRE. Lo stesso che *Salumajo*, ma men comune in Toscana. Pare che dica qualcosa di più signorile.

SANGUINACCI. Pezzi di budello riempiuti di sangue, per lo più di porco, mescolato talora con altri ingredienti, e condito d'aromi. Si mangiano cotti nel brodo o soffritti in padella. — Non comune in Firenze nè il nome nè la cosa. Così dicono alcuni i *Roventini* (V.).

SAPÉR DI MÚCIDO. Dicesi della carne, quando, vicina a putrefarsi, acquista cattivo odore. — « D'estate la carne sa facilmente di mucido. » — « Di' al macellaro che se mi manda un'altra volta la carne che sa di mucido, da lui non mi ci servo più. »

SAPÉR DI VIÈTO. V. VIÈTO.

SBÁTTERE LE UOVA. È quel rimescolare la chiara e il torlo, dibattendoli con forchetta entro un piatto, tegame o altro simile vaso. — « Sbatti un pajo d'uova per il cibreo. »

SBURRARE. *Att.* Cavare dal latte la panna con che si fa il burro. — « L'umidità acquosa è il vero veicolo della sostanza coagulatrice; perciò qualora il latte fosse troppo untuoso, cioè burroso, fa di mestieri prima sburrarlo, acciocchè se ne possa far buon cacio. » (*Targioni).*

SBURRATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sburrare.* Privo di burro; e dicesi propriamente del cacio e del latte privo della parte butirrosa.

SCAMERITA. Quella parte della schiena del porco, che è più vicina alla coscia, e onde si levano le braciuole. — « Una scamerita. » — « Un par di libbre di braciuole nella scamerita. »

SCANNARE. *Att.* Detto di pollo, è Fargli una profonda ferita nel capo o nel collo sì che muoia esangue. — « Dicono che a scannarli i polli rimangono migliori che a tirar loro il collo. »

SCANNÈLLO. Quel taglio del culaccio che è più vicino alla coscia. — « Un pezzo di scannello per far lo stracotto. »

SCÉMO. « In forza di sostantivo, dicesi di quel vano che è nell'uovo tra la chiara e il guscio nella sua estremità più ottusa.

Così sentii chiamarlo nel contado

fiorentino. Il Carena lo chiama *Follicolo dell'aria.*

Lo Scemo si va facendo maggiore in proporzione che l'uovo cessa d'essere fresco e diventa stantio. » *(Palma).*

SCHIACCIARE. *Att.* Detto delle uova, vale Spaccarne in due il guscio, dopo fattavi, con leggiera percossa, una piccola rottura in un punto della parte più rigonfia di esso. — « Schiaccia una diecina d'uova per far la frittata. »

Anche del romperle inavvertitamente, e in questo senso anche *rifl.* — « Guarda di non le schiacciare — che non si schiaccino. »

SCHIENALI. L'unione delle vertebre che compongono la schiena delle bestie da macello. — *Schienale* dicono pure i Macellai d'alcune parti d'Italia l'animella, che è contenuta nelle vertebre medesime. In Firenze più comunemente *Filetti.*

SCOCCIARE. *Att.* Dicesi del rompere il guscio alle uova crude, sia inavvertentemente, sia per servirsene a usi della cucina.

Quando son cotte si dice *Sgusciare.* — « Guarda di non scocciare, al solito, le uova nella sporta. » — « Scoccia una diecina d'uova; sbattile ben bene e fa una frittata rognosa. »

Anche *rifl.* — « Accomodale bene con un po' di paglia nel paniere quelle uova, ch' e' non s'abbiano a scocciare per viaggio.

SCÒTTA. Il siero che rimane nella caldaja, tratto che ne sia il cacio; e quello molto agro che avanza alla ricotta, il quale si dà a' majali, puro, o intriso con la crusca ed altri farinacei. Così il *Palma.*

SECÓNDO BRÒDO. V. PRIMO BRÒDO.

SÉGNO DÉL GALLO. V. CICATRÍCOLA.

SÈLLA. Quella parte che si leva da' due quarti davanti dell' agnello per farne le costolette. — « Compra una sella d'agnello. » — « Quanto peserà quella sella? — Quanto ne vuole? »

SELVAGGÍNA e SELVAGGIUME meno usato nel linguaggio familiare. Nome collettivo di tutti quei quadrupedi selvatici che si mangiano, come il Cignale, il Cervo, il Camoscio, il Daino, la Lepre e simili. — « Di questa stagione si trova molta selvaggina in mercato. » — « La selvaggina è piuttosto cara. » — « C'erano due piatti di selvaggina squisitissima. » — « Un pranzo tutto di selvaggina. »

SELVAGGIUME. V. SELVAGGÍNA.

SÉRQUA. Denominazione collettiva di quelle cose mangerecce, che in numero di dodici facciano una specie di unità commerciale con assegnazioni di prezzo. Dicesi più comunemente delle uova e dei carciofi. In ogni altro caso dicesi *Dozzina.* — « Quanto costano la serqua le uova? » — « Compra una serqua di carciofi. » — « Frittata d'una mezza serqua d'uova. »

SERQUETTÍNA. Più *vezz.* che *dim.* di *Serqua.* — « Con una serquettina d'uova e qualcos'altro, si fa una cena buona. » (*Le Brun*).

SGUAZZARE. V. GUAZZARE.

SGUSCIARE. *Att.* Delle uova sode, è Togliere ad esse il guscio per mangiarle. — « Sgusciale e portale subito in tavola. »

SGUSCIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sgusciare.* — « Porta in tavola le uova sode bell'e sgusciate. »

SICCIOLÉTTI. *Dim. vezz.* di *Siccioli.* — « I venditori ambulanti di siccioli a Firenze gridano: Che be' sicciolotti! Bollono, bollono i siccioletti! »

SÍCCIOLI. V. CÍCCIOLI.

SIÈRO. « La parte del latte che rimane dopo averne separato il burro e il cacio: consiste in un liquido giallastro, composto per la massima parte di acqua, nella quale stanno disciolti alcuni sali e vi nuota in piccoli globetti una certa quantità di materia caciosa e di materia butirrosa.

I chimici lo chiamano *siero di latte,* per distinguerlo dal siero del sangue.

Dicesi *Siero di burro,* e anche *Acqua di latte,* quella posatura, tra lattosa e sierosa, che rimane nella zangola, dopo ottenuto dalla panna il burro. È la *lacciata* dei Siciliani, il *laccett* dei Milanesi, il *lait de beurre* dei Francesi, ecc. » *(Palma).* — « *Vendita di latte e siero* si legge scritto a Firenze su molte botteghe di lattaj. » — « Fa la cura del siero. »

SIÈRO DI BURRO. V. SIÈRO.

SOCCÒSCIO. Taglio che si leva dalla parte di sopra della coscia nella bestia macellata.

SONARE. *Neutro ass.* Detto delle uova, vale Che guazzano o sguazzano. — « Senti come suonano queste uova! E quel birbante d'un contadino giurava e spergiurava che erano tutte fresche! »

SOPPÉLO. Taglio di carne, che è quella punta che sta attaccata alla spalla. — « Un pezzo di soppelo — nel soppelo. — Levalo dal soppelo. »

SOPPRESSATA. V. SOPRASSATA.

SOPRASSATA che par corruzione di *Soppressata* pur vivo in Toscana. Vivanda fatta colla testa di majale pestata, mescolatevi alcune droghe e sale, cotta entro un sacchetto e poi affettata come gli altri salumi. A Firenze si dice sempre *Soprassata;* altrove CÓPPA (V.).

SÓRRA. Salume fatto con la pancia e con la schiena del tonno. — « La sorra è indigesta e mette una gran sete. »

Dicesi *Sorra* da' macellaj anche un pezzo di carne che si toglie dalla parte davanti della spalla degli animali bovini.

SPALLA. Specie di prosciutto fatto con la spalla del majale. — « È famosa la spalla di San Secondo nel Modenese. »

SPANNARE. *Att.* Levar via la panna dalla superficie del latte munto la sera innanzi; onde *Latte spannato* chiamasi quel Latte da cui è stata levata la panna, e che poi serve per fare il cacio. — « Il latte si spanna con la spannatoja. »

SPANNATO. *Part. pass.* e *agg.* da SPANNARE (V).

SPANNATÓJA e PANNARÒLA men comune. Specie di scodella, o mestola pianeggiante, con che si spanna via via il latte. A Firenze sempre *Spannatoja.*

SPANNATURA. Lo spannare. — « Spannatura incompleta. » — « Per la spannatura del latte è necessaria la spannatoja. »

SPERARE. *Att.* Detto delle uova, Guardarle per trasparenza contro il lume per riconoscere se le son piene o sceme. — « Prima di comprare le uova, le devi sperare a una per una. »

SPEZZATÍNO. V. SPEZZATO.

SPEZZATO e più comunemente SPEZZATÍNO. Così suol dirsi anche nelle trattorie toscane una specie di stufato fatto a pezzetti con una salsa di pomodoro. — « Spezzatino d'agnello — di montone. » — « Spezzato di vitella. » Di carne grossa è meno usato.

SPÍCCHIO DI PÈTTO. Taglio della bestia macellata che si leva dal mezzo del petto. — « Lo spicchio di petto, misto di grasso e di magro, fa il brodo eccellente; ma non è dei tagli più stimati. — « Per il lesso ci vuole lo spicchio di petto. »

SPINE. Quasi del tutto oramai disusato in Toscana per LISCHE (V).

SPOLPARE. *Att.* Levar la polpa che è intorno alle ossa degli animali. — « Spolpa ben bene il pesce da tutte le lische. » — « Quegli ossi non sono spolpati bene; c' è sempre sopra della carne. »

Anche di mangione che divori tutta la polpa di un volatile. — « È capace di spolparsi un par di polli così per tornagusto. »

SPOLPATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Spolpare.* — « Ossi spolpati. »

SPUNTATURE. Così si dicono gli orecchi, la coda e altre parti del baccalà che i salumaj mettono da parte per vendere alla povera gente. — « Mi dà due soldi di spuntature di baccalà? »

STÉLLE. Così per similitudine di celia si dicono dalla forma quei come piccoli dischi biancastri o giallicci che si veggono sul brodo, formati dalla parte più grassa. — « Brodo pieno di stelle — con troppe stelle. »

STOMACHÍNO. Specie di animella che sta attaccata alla milza e al fegato dell'animale. — Così il Carena.

STRACCHÍNO. « Sorta di cacio morbidissimo, che si fa in Lombardia, col latte di mucche *stracche* dal viaggio, allorchè, in autunno, calano dai monti per isvernare nelle cascine della pianura.

Si dà il caglio al latte appena munto, si mette la massa coagulata in certi pannilini a sgocciolare, e poi nelle forme a rassodarsi, e questo è il vero stracchino, che anche chiamano *stracchino del viaggio,* e *stracchino di Gorgonzola,* dal nome del paese che è posto sulla strada percorsa dalle mandre emigranti.

Si fanno *stracchini* anche con latte di bestie stallate, con latte più o meno ricco di panna, con più o meno caglio, ecc., sicchè vanno essi distinti in più qualità, con denominazioni affatto locali. « *(Palma).*

STRÌGOLI. Dice il Le Brun nel Dizionario del Pomba che volgarmente vale Rimasuglioli, Avanzucci di cose che si vendono dal macellaro, dal salumajo e simili.

STRÍGOLO. Membrana o rete grassa, che sta appiccata alle budella degli animali. Così il Carena.

Ha esempi di varii, ma non so se sia sempre comune e se sia una cosa medesima con la RÉTE (V).

STRUTTO. Grasso di majale fatto struggere per purgarlo e conservato in vesciche senza salarlo. — « Fritto fatto con lo strutto. »

« Totani e sfoglie fritte nello strutto. »
Fortiguerri.

T

TÁGLIO. Pezzo di carne tagliata dalla bestia macellata e anche Ciascuna delle parti di essa bestia dalle quali si taglia la carne. — « Che brutto taglio t'ha dato stamane il macellaro! » — « Un taglio di un pajo di chili. » — « Il taglio nel lucertolo è molto stimato. » — « Il taglio migliore per l'arrosto è nel filetto. »

TÈNDINE. Quel cordone di fibre albuginee che da un capo s'attacca all'osso, dall'altro al muscolo, e che volgarmente si dice *Nervo* (V). — « Carne con troppo tendine. » — « Dei tendini non so che farmene. » — « In istufato certi tendini teneri sono gustosissimi. »

TÈSTA. Il capo delle bestie grosse, che non occorre definire, si dice sempre *testa.* — « La testa di manzo è cibo da povera gente. »

Quella degli uccelli, de' polli e dei pesci si dice piuttosto *Capo* che *Testa.* — « Stufato di capi e di colli di pollo. »

Quella del majale, dice il Meini, quando si mangia, piuttosto *Capo* che *Testa*, nell'uso. — « Capo freddo di majale (*non* testa fredda). » — « Del capo di majale fanno la soprassata. »

TÈSTA DI MÒRO. Così dicesi a Firenze quel cacio che viene d'Olanda in piccole forme rotonde e scure.

TESTAJO. Lo stesso che FRATTAGLIAJO (V).

TESTICCIUOLA. La testa dell'agnello e del capretto staccata dal collo. — « Le testicciuole si lessano, si dissossano, s'indorano e si friggono. »

Le *testicciuole* alle quali è stato cavato il cervello, si dicono a Firenze *Matte* (V.)

TÍGLIO. Le fibre o filamenti de' muscoli. — « Bisogna conoscere il tiglio della carne, saper quando s'uccide il porco.... » (*Lasca*).

TIGLÍOSO. Suol dirsi della carne dura, filosa o stopposa. — « Lesso tiglioso.

« E quando l'appetito a un s'aguzza
Non vale a dir che la carne è tigliosa. »
Buonarroti.

TIRARE. Dicesi del faticare intorno a carne dura per mangiarla, quasi bisogni stare a tirarla co' denti per istrapparne un boccone. Un proverbio relativo alla carne dice che d'estate bisogna *tirare* o *annasare*, perchè, o la si conserva col ghiaccio e diventa dura, o la si conserva senza ghiaccio e facilmente si guasta prendendo cattivo odore. Con un giuoco di parole, parlandosi di carne dura, perchè poco cotta, suol dirsi: Tu crudele, ed io tiranno.

TIRARE IL CÒLLO. Detto di pollo o simile volatile grosso, vale Stirarglielo tanto che, staccate le vertebre cervicali e rotti i vasi sanguigni e il midollo spinale, muoja immediatamente. — « Non posso vedere tirare il collo a' polli. » — « Tira il collo a un par di polli e friggili nella padella grande. »

TÓRLO o RÓSSO. Quella parte globosa, giallo-rossiccia, che sta in mezzo alla chiara dell'uovo. — « Sbattere due torli d'uovo per fare lo zabajone. » — « Cinque torli e due chiare ci vogliono per fare quel dolce. » — « Ho bevuto due rossi d'uovo. »

D'uova cotte il torlo si dice più volentieri *Rosso.* — « Mangia il rosso solamente, chè il bianco è un po' indigesto. » V. anche CHIARA e BIANCO.

TÓRTA. Vivanda composta di varie cose battute e mescolate insieme che si cuoce in teglia o in tegame. — « Torta di selvaggina. »

« E credo nella torta e nel tortello:
L'uva è la madre, e l'altro il suo figliuolo. »
Pulci.

— « Chi vuol far buona la torta vada con un piè solo nell'orto, dice il proverbio, a significare che non ci si devono mettere troppe erbe. »

Oggi si dice *Torta* più specialmente quella fatta di latte e torli d' uovo frullati con un po' di sale e zucchero, e cotta in forma nel tegame o in un piatto assai cupo.

TORTAJO. • Chi fa le torte di latte e torli d'uovo, e va a venderle per le case. — « Dianzi c'è stato il tortajo, e abbiano comprato una bella torta. » (*Tommaseo*).

TORTÍNA. *Dim.* di *Torta* con *vezz.* — « Una tortina gustosissima. »

TORTÍNO. « Pietanza fatta a modo di *Torta.* — « Un tortino d'uova e tartufi. » (*Rigutini.*)

TRIPPA. Lo stomaco dei vitelli che, ben purgato, cotto e condito, serve di vivanda. — « I Milanesi chiamano *Busecca* la trippa. » — « A Treviso

son famosi per cucinare la trippa; lo dice anche il proverbio: Pan padovano, vin vicentino, carne furlana, trippe trivigiane. »

TRIPPAJO. Colui che va attorno per le strade vendendo la trippa più scadente che si dà in cibo a' gatti. — « Quando passa il trippajo tutti i gatti gli vanno d'intorno. » — « Tempo fa erano famosi a Firenze due trippaj: *Meo* e *Agnolo bello.* »

TRIPPATO. Dicesi di vivande cotte come si suol cuocere la trippa; cioè con cacio e burro. — « Lesso — zucchettine — funghi — fagiolini trippati. »

TRIPPE o TRIPPÉTTE. Gli stomachi degli stoccafissi che si sogliono fare in umido con le erbe. — « Eccellenti le trippette degli stoccafissi con le bietole o con gli spinaci. »

TRIPPÉTTE. V. Trippe.

TRIPPETTÍNA. « Sottodim. di *Trippa* con senso di *vezz.* — « Un po' di trippettina, ben condita con cacio e burro, non è cattiva davvero.» (*Meini*)

U

UOVA A BÉRE o DA BÉRE. Quelle che, fatte cuocere nell'acqua a bollore per un tre o quattro minuti al più, si rompono alquanto in cima e si bevono o, salandole via via, vi si intingono delle sottili fettoline di pane. — « Le uova a bere si mettono nell'ovajuolo. » — « Fammi un pajo d'uova da bere. »

UOVA AFFOGATE. Quelle che dal guscio schiacciato, cioè spaccato in due, son lasciate cadere e sommergere in acqua bollente, e cotte si raccolgono con la mestola, e si condiscono con burro, erbe battute, o altro. — « Le uova affogate si dicono anche uova *in camicia*, perchè la chiara si rappiglia tutta intorno al rosso. »

UOVA AFFRITTELLATE. V. Uova in padèlla.

UOVA BARLACCE. Quelle andate a male perchè troppo stantie. — « La mia donna non se ne intende delle uova, e me le porta sempre barlacce. »

UOVA BAZZÒTTE. Le uova da bere, ma un po' più cotte, sì che, reso sodo tutto l'albume, rimanga tuttora semifluido il torlo; sono una cosa di mezzo tra quelle *da bere* e le *sode.* — « Le uova bazzotte son di più facile digestione che le uova sode. »

UOVA BENEDÉTTE. Quelle sode che si mangiano per Pasqua, benedette da' preti, o nella casa nostra quando vengono per l'*acqua santa* o in chiesa.

UOVA CÓL PANNO. Quelle che talora le galline fanno senza guscio, e coperta del solo panno o membrana dell'albume, la quale suol aver sopra uno strato di materia calcare così tenue, che non ne impedisce la cedevolezza.

« Codeste uova senza guscio le fanno più frequentemente le galline di stia o tenute nella cucina, e perciò meglio nutrite e più grasse; da ciò nacque l'opinione volgare che la grassezza sia impedimento alla formazione del guscio. Pare evidente che la vera causa è il non potere queste galline casalinghe andar razzolando come fanno le libere e beccando terra, pietruzze, calcinaccio, e altre materie calcari. » *Nota dell'editore milanese.*

UOVA DA BÉRE. V. Uova a bére.

UOVA DURE. V. Uova sòde.

UOVA FRÉSCHE. Quelle che son piene e perciò scosse non guazzano, perchè la gallina le ha deposte da poco, come a dire nello stesso giorno o poco più. — « Per le donne di parto ci vogliono le uova fresche. » — « Una serqua d'uova fresche. »

UOVA GALLATE. Vedi l' Art. 8º del Capo 4º.

UOVA GUAZZE. « Andate a male perchè viete; forse perchè, a scuoterle, dànno un suono come liquore che sguazzi. » (*Tommaseo.*)

UOVA IN CAMÍCIA. V. Uova affogate.

UOVA IN PADÈLLA, dette anche comunemente UOVA AFFRITTELLATE. Quelle che son fatte cuocere in padella con olio, burro, o strutto, con andar ragunando, ripiegando, e, a dir così, rimboccando la chiara sopra il torlo, sì che questo ne rimanga interamente coperto, e l'uovo intero ridotto a forma di frittella.

UOVA MARITATE. Quelle cotte con varii ingredienti.

« Sono assai buone l'uova maritate,
Ma troppo tempo dentro vi si mette. »
Lasca.

UOVA NÉL PIATTO. Quelle cotte nella stessa maniera delle seguenti, ma in un piatto, o tondino, di quelli che resistono al fuoco.

UOVA NÉL TEGAME o, se più piccolo il recipiente, NÉL TEGAMÍNO. Quelle che si fanno cuocere con burro, con strutto o con olio, dentro un tegame o tegamíno, le une accanto alle altre senza tramestarle, sì che il torlo rimanga intero e scoperto.

UOVA NÉL TEGAMÍNO. V. UOVA NÉL TEGAME.

UOVA NONNATE. Quelle che senza guscio, e non peranco perfezionate, son tolte dal ventre della gallina ammazzata.

Le uova nonnate possono cuocersi separatamente, condite in varie maniere. — « Cibreo di fegatini, creste, fagiolini e uova nonnate. »

UOVA RIPIÈNE. Quelle vuotate del torlo, e postovi dentro qualcosa d'appetitoso. Così il Meini.

UOVA SCÉME. V. UOVA STANTÌE.

UOVA SÒDE Quelle che si lascian venire più dure che le bazzotte, e si mangiano coll'insalata o condite in pietanza, o così come sono con un po' di sale e via. — « Fammi una coppia d'uova sode. »

In certi dialetti si dicono *dure;* ma non par proprio, nonostante qualche esempio.

UOVA STANTÍE. Quelle che, non più fresche, hanno perduto per evaporazione una parte della loro sostanza, e un corrispondente grado della loro bontà.

L'uova stantie, naturalmente sono anche sceme, e diconsi *uova sceme*, quelle che nella loro estremità più ottusa hanno un mancamento tra la chiara e il guscio. V. SCÉMO.

UOVA STRAPAZZATE. Quelle cotte nel tegame o nel tegamino, sbattendone insieme le chiare e i torli in modo che vengano come una frittata molto tenera e ineguale.

UOVO e ÒVO. In generale, è un corpo tondeggiante, che si forma nel ventre della femmina di varii animali, e che sotto un invoglio, ora crostaceo, ora membranaceo, ora mucoso, contiene, insieme con alcun liquido viscoso, il germe di un futuro animale della stessa specie, che vi si sviluppa e nasce, se l'uovo sia fecondato e talora anche covato.

Detto senz'altra speciale determinazione, intendesi di quello di gallina come il più comune per l'uso che se ne fa nell'economia domestica. Parlandosi di altre uova, occorre una speciale determinazione, come *uovo di tacchina*, *uovo di piccione*, ecc. Nel plurale fa più spesso *uova* femminile.

V

VASI DA PANNARE. V. PANNARE.

VÈNTRE. Dicesi così il *centopelle* (V.) che si dà a' gatti. — « Per quel gattone mi ci vogliono due soldi di ventre ogni giorno. »

VENTRÉSCA. Fu già vivanda fatta con un ventre di porco, ripieno di carne, uova, cacio ed erbe battute insieme e messo in soppressa. La voce non è morta del tutto, e in certi dialetti significa quello che in Toscana RÉTE (V.).

VENTRÍGLIO. Il ventricolo o stomaco carnoso de'volatili, altrimenti e più comunemente detto *Cipolla*, massime se di pollo, tacchino e simili.

« E chi ne porta il cuore e chi i ventrigli. »
Sacchetti.

VESCICA. Quella membrana o Vaso nel quale si raccoglie l'orina nel corpo degli animali e che serve per solito, ben lavata e purgata, a contenere il lardo o lo strutto. — « Compra una vescica di lardo. » — « Il lardo si conserva nelle vesciche. »

VIÈTO. *Agg.* Di cattivo sapore per vecchiezza. Dicesi per lo più di carni salate, burro e grassumi. — « Pezzo di lardo vieto. »

Quindi le frasi *Saper di vieto, Prender il vieto,* di cibo che acquisti cattivo sapore per vecchiezza. V. anche INVIETIRE.

Z

ZABAJONCÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Zabajone.* — « Prenda un po' di questo zabajoncino. » — « Fammi uno zabajoncino con un pajo di torli d'uovo e marsala. »

ZABAJÓNE. Sorta di dolce semiliquido, fatto con torli d'uovo rimestati con zucchero, aggiuntovi vino generoso o *rhum*, rosolio, quindi cotto sul fornello, rimenando continuamente con un mestolo o con un frullino. Si serve nel piatto sopra pan di Spagna affettato, ovvero in tazze.

ZAMPA. Quella parte dal ginocchio in giù della vitella macellata e anche del manzo, che si mangia lessa o altrimenti cucinata. — « Zampa alla parmigiana — trippata. » — « Brodo fatto colla zampa. »

ZAMPÉTTO e ZAMPÚCCIO. La zampa del majale e dell'agnello macellati, dal ginocchio in giù. — « Zampetti di majale cotti sulla gratella. » — « Zampucci lessi — in dolce e forte. »

ZAMPÓNE. Zampa di majale vuotata e ripiena di carne trinciata, salata, impepata e con varii aromi, — « Sono famosi gli zamponi di Modena. »

ZAMPÚCCIO. V. ZAMPÉTTO.

ZÁNGOLA. Vaso di legno, a doghe, stretto e alto, leggermente conico, in cui si fa il burro con lungo dibattervi la panna, per mezzo di un menatojo che vi entra da un coperchio forato nel mezzo.

ZUCCHÉTTA. « *Zucchette* chiamano i nostri pizzicagnoli i salami non tanto grossi, che sogliono avere una forma somigliante in qualche modo a una zucca di forma allungata. — « I salamini sono più piccoli delle zucchette. » (*Meini.*)

CAPO QUINTO

DEL MANGIARE E DEL BERE

Articolo III.

DEGLI ALIMENTI E CONDIMENTI VEGETALI O D'ORIGINE VEGETALE (1).

Indice Metodico.

Farína
(Spègnere
(Spèngere
Spento
Intrídere
Intriso, *part. pass.*
Intriso, *sost.*
Pasta
Impastare
Impastato
Impastatore
Pastone
Appanare
Appanato
Asse
Pannello
Lièvito, *sost.*
Lievitare
Lievitato
Lièvito, *agg.*
Panizzare
Panizzábile
Panificare
Panificazione
Panifício
Panicuòcolo
Pane
Pan caldo
Pan raffermo
Pan fresco
Pan d'un giorno
Pan duro
Pan secco
Pane stantío
Pan bianco
Pan buffetto

Pane scuro
Pan nero
Pan méscolo
Pane inferigno
Pan vecciato
Pane di lusso
Pan salato
Pan francese
Pane casalingo
Pane di munizione
Pan lièvito
Pane ázzimo
Ázzimo, *agg.*
Ázzimi
Azzimella
Pane bucherellato *o* con gli occhi
Pane serrato *o* senz'occhi.
Pane afflitto
Pane scilivato
Pane salcigno
Pane víncido
Bava
Biáscia
(Pane asciutto
(Pane scusso
Arrostire il pane
Abbrustolire il pane
Arrostito
Arrosto
Crostíni
Tostare il pane
Pane tostato
Pane tondo

Panone
Filo
Filoncíno
Filone
Còppia di pane
Píccia di pane
Tòrcia
Ciambella
—— lavorata
Baco
Cazzotto
Pagnotta
Pagnottina
Pantondo
—— grávido
Panetto
Panettíno
Paníno
—— grávido
Panellíno
Cornetto
(Corni
(Cornetti
Francesíno
(Sèmel *o* sèmelle
(Pansèmelle
Semellajo
Chífel *o* Chífelle
Grissíni
Cacchiatella
(Biscotto, *sost.*
(Pan biscotto
Biscottare
Biscottato
Biscotto, *agg.*
Galletta

(1) Vedi la prima nota dell'Articolo precedente.

Cortéccia
Corteccína
Corteccíno
Cortecciona
Corteccione
Scortecciare
Scortecciato
Crosta
Crosterella
Pizzicotti
Bácio
Attaccature
Abboccatura
Abboccature
Orliccio
Orliccetto
Orliccíno
Cantúccio
Cantuccíno
Scantucciare
Scantucciato
(Midolla
(Mollica
Midolletta
Midollína
Midollona
Midollone
Midolloso
Fetta
Fettina
Fettolína
Fetterella
Fettona
Fettone
Fettúccia
Fettuccína
Affettare
Affettato
Targa
Targhetta
Targhettína
Tòcco
Tocchetto
Tozzo
Zolla
Bríciole
Bríccioli
Sbriciolare
Sbriciolato
Minúzzole
Minúzzoli
Sminuzzolare
Sminuzzolato
Rosíechio
Rosicchiolo
(Secchereilo
(Seccarello
(Fett'unta
(Salunta
(Pan unto
(Panunto
Pan lavato
Panzanella
Focáccia
Cofáccia
(Cofaccíno
(Covaccino
Chiocciolíno
Schiacciata
Schiacciat'unta
Schiacciata co' síccioli
—
Minestra
Minestrone (1)
Riso
Risotto
(Farro
(Gran farro
Orzo di Germánia
Orzo perlato
Farinata
Farinatína
Zuppa
Zuppetta
Zuppína
Zuppona
Zuppone
Zuppa brodettata
—— stufata
(Pappa
(Pancotto
Pappa frullata
Pappettína
Pappína
Pappona
Pan bollito *o* Pambollito
Panata
Pan grattato
Pasta
Pastína
Pastáccia
Pastume
Pastajo
Rimenare
Spianare
Tirare
(Sfòglia
(Spòglia
Ritornare
—
Paste
— coll'uovo
— lunghe
— lunghe e piene
Maccheroni
Maccheroncíni
Suolo
Maccheronata
Strisce
Nastri larghi
Nastríni
Radicchíni
Bavette
Bavettíne

(1) Per queste due voci e famiglia, V. l'Articolo 1°.

Vermicelli
Spaghetti
Spaghettíni
Capellíni
Sopraccapellíni
Capellini a matassine
Matassína
Barba di cappuccíni
Capel d'ángiolo
—
Paste lunghe e forate *o* bucate
Cannelloni
Cannelloni corti
Cannoni
Cannoni *o* cannelloni da ripieno
Cannoncioni
Cannonciotti
Cannoncelli lunghi
Cannoncetti
Cannoncíni
Torce
Candelotti
Fischioni
Fischioncíni
Fischiotti
Fischietti
Penne
Pennine
Foratíni
Maltagliati
—
Paste tagliate
Sèdani
Sedaníni
Denti di cavallo
—— di leone
Quadruccíni
Bruci
Brucíni
Stortíni
Spilloncioni
Spilloni
Spilloncetti
Spilloncíni
Punte d'ago
Lucerne da preti
Nocciolíne
Paternostri
Perlíne
Alfabeto
Áncore
Primiera
Primierína
Númeri
Gigli
Trombette
Campanelle
Campanellíne
Campanellone
Stelle
Stelloni

Stelline
Stellini
Stellicchi
Stellicchini
Lenti
Lentini
Lentícchie
Lenticchi
Grándine
— bucata
Grandinína
Chicco di riso
Semi
Semíni
Semi di mela
Seme santo
Seme di bòzzolo
Occhi di pulce
— di pernice
Semolíno
— bianco
— giallo
Neve di pasta
Nébbia

—

{ Paste casalinghe
{ —— fatte in casa
Gnocchi
Gnocchetti
Gnocchettíni
Batúfoli
Lunghini
Topi
Topíni
Lasagne
Pappardelle
Tagliatelli
Tagliatíni
Tagliolíni
Taglierini
Maltagliati (*altro senso del già notato*)
Agnellotti
Raviuoli
Tortelli
Tortelletti
Tortellíni
Cappelletti
Bonifátoli
Ghianderini

—

Legume
Leguminoso
Civaja
Civajuolo
Gúscio
Baccello
Sgusciare
Sgusciato
Sgusciatura
Sgranare
Sgranato
Sgranatura
Sbaccellare
Sbaccellato
Passare
Passato
(Passato, *sost.*
(Passata
Tónchio
Tonchioso
(Tonchiare
(Intonchiare
(Tonchiato
(Intonchiato
Baccello (*altro senso del preced.*)
Baccelletto
Baccellíno, *sost.*
Baccellíno, *agg.*
Baccellone
Baccelláccio
Baccellajo (*terreno*)
Baccellajo (*venditore*)
Cece
— bianco
— rosso
— prèmice
— pendolíno
Ceci maritati
Cicérchia
— bianca
— nera
— (brizzolata
— (screziata
Cicerchiola
Cicerchína
Cicerchiona
Fagiuolo
— comune (1)
Fagiuola
Fagiuoli nani
— (rampicanti
— (scandenti
Stelo volúbile
—— a viticci
Fagiuoli sgranati
— {in erba
— {verdi
{ Fagiolíni
Mondare
Filo
Fagioletto
Fagiolone
Fagiolúccio
Fagioláccio
Fagiolule
Fagiolata
Fagiolajo
Mangiafagiuoli
Fava

(1) Quasi tutte le più comuni varietà de' fagiuoli son notate a questa voce, e non si ripetono nell'indice per amor di brevità.

{ Fave ortolane
{ —— da baccelli
{ —— grosse
{ —— da sgranare
{ —— mulette
{ —— mezzane
{ —— mezzolane
{ —— comuni
{ —— píccole
{ —— da cavalli
(—— a mazzetti
(—— a penna
—— nane
Favína
Faváccia
Favule
(Favajo
(Faveto
Favata
(Favetta
(Faverella
Macco
Fave della Befana
Lente
Lentícchia
Lupíno
(Lupíni indolciti
(—— dolci
Lupinajo (*terreno*)
Lupinajo (*venditore*)
Pisello
Piselli baccelloni
—— colati
Piselletto
Pisellíno
Pisellone
Pisellúccio
Piselláccio
(Pisellajo
(Pisellaja
Pisellata

—

Ortággio
Ortolano
Erbággio
Erba
Erbicciuola
Erbicína
Erbe
Erbajuolo
Mazzo
Cesto
(Barbabiètola
(Barba
{ Barbabiètola bianca
{ —— bianco-rossa
{ —— moscadella
(—— da zúcchero
(Radice d'abbondanza
(Radice di carestía
—— rossa
—— gialla
—— rapa

Aglietto
Agliettíno
Resta
Méttere in resta
Arrestare
Arrestato
Capo
Áglio capituto
Spicchio
Spicchietto
Spicchiettíno
Áglio spicchiuto
Agliato
Agliata
Agliajo (*terreno*)
(Agliajo) *venditore*
(Agliaro)
Cipolla
—— bianca
—— rossa
(—— da estate
(—— savonese
—— vernína
—— porraja
—— malígia
—— lunga
Cipollína
Cipollíno
Cipolletta
Erba cipollína
Cipollona
Cipollúccia
Cipolláccia
Cipollajo (*terreno*)
Cipollajo } (*venditore*)
Cipollaro }
Cipollata
Velo
Porro
Scalogno

—

Insalata
— di campo
— composta
— súdicia
Insalatína di minutína
Minutína
Minutína tutti odori
Mescolanza
Mescolanzína
Insalata cappuccína
— cotta
Insalatína
Insalatona
Insalatone
Insalatúccia
Insalatáccia
Insalatajo
Insalataja
Barba di cappuccíni
(Borrana
(Borrággine
Cicèrbita
Cicerbitína

Cicerbitáccia
Crescione
Gallinelle
Indívia
—— crespa
—— cresputa
—— ricciuta
Mazzocchi
Lattuga
—— a palla
—— cappúccia
—— cappuccína
—— crespa
(—— tonda
(—— primatíccia
(—— rossa
(—— sanguigna
(—— romana
(—— lunga
—— non nata
(Lattugáccio
(Radicchione salvático
Lattughína
Lattughíni
(Lattugona
(Lattugone
Lattugáccia
Macerone
Porcellana
Porcellana salvática
Radicchio
Cicòria
Radícchio domèstico
(— d'orto
(— buono
(— bianco
(Radicchíno
— novellíno
Mazzi di radícchio
Mazzocchi di radícchio
Radícchio salvático
— scoltellato
Barbe di radícchio
Radicchíno
Radicchiáccio
Raperónzolo
Terracrèpolo

—

Odori
Erbe
—— odorose
—— da odori
Odoríni
Erbucce
Erbucci
Acetosa
Acetina
Saléggiola
Acetosella
Acetosa minore
Acetosa tonda *o* romana
Aneto
Finòcchio puzzolente

Basílico
— cedrato
— anaciato
(— pino
(— gentile
— nano
— salvático
Cerfòglio
—— muschiato
Erba amara
Erba santamaría
Finòcchio
— dolce
— forte
Finocchione
Finòcchio di Bologna
Finocchietto
Finocchíno
Finocchíni
Filza di finòcchio
Isopo
Maggiorana
Pèrsia
Menta
(— peperína
(— pepe
— salvática
Mentúccia
Nastúrzio
— indiano
Nepitella
Erba da funghi
Nepitella salvática
Prezzémolo
Prezzemolíno
(Ramerino
(Rosmaríno
Règamo
Orígano
Erba da acciughe
Erba acciuga
Acciughero
(Salvastrella
(Pimpinella
Sálvia
—— di Spagna
—— crespa *o* ricciuta
Santoréggia
Targone
Targoncello
Dragone
Dragoncello
Timo
Sermollíno
Pepolíno

—

Droghe
Drogare
Drogato
Spèzie
Spezieríe
Aromi
Aromático

Aromatizzare
Ánace
Ánacio
Ánice
Anacíni
Anacíni camícia
Anaciato
Cannella
Comíno
Finòcchio orientale
Comíno tedesco *o* de' prati
Comíno nero
Cominella
Comíno salvático
Coriándolo
— salvático
Garòfano
Teste — di garòfano
Bottoni — di garòfano
Chiodi — di garòfano
Pepe
Impepare
Impepato
Noce moscada
Vainíglia
Zafferano

—

Frutto
Fruttato
Fruttícello
Frutteto
Fruttare
Fruttífero
Frutta
Frutte
(Frutterella
(Fruttarella
Fruttame
(Stanza delle frutte
(Fruttajo
Fruttajuolo
Fruttajuola
Pomo
Pomífero
Pomoso
Pomáceo
Pomário
Pometo
Pomiere
Pomato
Pomología
Pomològico
Pomicoltura
Cògliere
Còlto
Uncíno
Ingolla
Ghiotta
Ladra
Canna ladra
Bácchio
(Abbacchiare
(Bacchiare

(Abbacchiato
(Bacchiato
Abbacchiatura
Gambo
Picciuolo
Fiore
Búccia
Bucciata
Scorza
Scorzare
Cortéccia
Sbucciare
Sbucciato
Mondare
Mondato
Mondo
Polpa
Spicchio
(Tórsolo
(Torso
Torsolata
Seme
Nòcciolo
Nocciolettto
Nocciolíno
Nocciolíno (*altro senso del precedente*)
Schiacciare
Schiacciato
Ánima
Mándorla
Suolo
Assolare
Assolato
Accastellare
Accastellato
Primatíccio
Tardivo
Di primavera
D'estate
Estivo
Stateréccio
Statíno
(D'autunno
(Autunnale
(Da inverno
(Verníno
(Giúgnolo
(Giugnolíno
Lúgliolo
Agostíno
Fallace
Verde
Acerbo
Acerbetto
Acerbíno
Acerbìssimo
(Acerbità
(Acerbezza
Allegare — i denti
Alleghire — i denti
(Allegato
(Alleghito

(Allegamento
(Alleghimento
Immaturo
Immaturità
Maturare
Maturato
Maturanza
Maturazione
(Maturità
(Maturezza
Maturo
Maturíssimo
Fare
Fatto
Strafatto
Passato
Appassire
Appassito
Passo
Seccare
Seccato
Seccata
Seccatína
Secco
Ammezzire
Ammezzito
Mézzo
Ammaccare
Ammaccato
Ammaccatura
Ammaccaturína
Macolare
Macolato
Mácolo
Sfarinato
Magagnare
Magagnato
Magagna
Nocchi
Bacare
(Imbacare
(Imbachire
Bacato, *part. pass.*
Bacato, *sost.*
Bacatíccio
Bacamento
Baco
(Fòrbice
(Forfécchia
Fucignone
Scattivare
In guazzo
Guazzo
Fruttata
Conserva
Composta
Marmellata
Gelatina di frutte.

—

Agrume
Agrumeto
Aráncia
Aráncio
Melaráncia

(Aráncia dolce
(— da mangiare
(— di Malta
(— dal sugo rosso
(— di Portogallo
(Portogallo
(— forte
(— amara
(— turca
(— di due colori
Aranciona
Arancína
Arancíno
Mandaríno
Aranciata
Corteccia
Spícchio
Spicchiare
Aranciera
Aranciajo
(Cedro
(Cedrato
(Cedro giudáico
(— col picciuolo
— di Firenze
(— di Salò
(— del Lago
(— coronato
(— dalla ghianda
Cedrone
Cedríno
Cedrare
Cedrato
Bergamotto
Limone
(— dolce
(— da mangiare
— da sprèmere
Limoncello
Limonajo
Scorza
Strizzare
Strizzalimoni (V. l'Articolo 11° del Cap. 4°).
(Agro di limone
(Agro
Bizzarría

—

Albicocca (1)
— nostrale
Meliaca
— pesca
— di Germánia
Ananasso
Carruba

—

Castagna
Marrone
Castagnetta
Castagnúccia

(1) Seguono le varie specie di frutta in ordine alfabetico con tutto ciò che ad esse si riferisce in particolare.

Castagnáccia
Castagnajo
Castagnatura
(Castagne colatíe
(— di casco
(— fogliajuole
{ Raccattare
{ Ravviare
Ravviatore
Ravviatora
Cardo
Cardíno
Cardaja
Incardirsi
Incardito
Scardare
Riccio
Ricciaja
Castagne di ricciaja
Purgarsi
{ Diricciare
{ Sdiricciare
{ Sgranare
{ Sgranellare
Ánima
{ Inanimirsi
{ Inanimarsi
{ Far la cria
{ Culaccíno
{ Naso
{ Nasello
Fioricíno
Çamícia
{ Pécchia
{ Peluja
{ Ròccia
{ Sansa
{ Pio
{ Píolo
(Mèttere il pio *o* il píolo
{ Impiolire
{ Impiolare
{ Piare
{ Guscione
{ Grugnone
{ Castagne verdi
{ — fresche
{ Ballotta
{ Súcciola
Caldallesse
{ Mondína
{ Pelata
Búgnolo
Bruciata
Caldarroste
Bruciatína
Bruciatajo
Bruciataja
Castrare
Castrato
Castríno
Coltroncíno
(Impolpare
(Polpare

Castroni
{ Vecchioni
{ Ánseri
Corone
Castagne secche
Confetti di montagna
{ Seccatojo
{ Metato
(Canníccio
(Cannicciaja
(Pestare
(Pilare
Pistura
Pestatore
Pestatojo
Pigione
Píccia
{ Ventolare
{ Vassojare
{ Avvassojare
Ventolatura
Ventolatore
Ventolatora
Vassojo
(Ventolácchio
(Polume
Sceglitoja
Tigliata
Farina dolce
—— gialla
(Soppediano
(Arcile
(Pallòccoro
(Ròciolo
Pattona
Pattoncína
Pattonajo
Polenda
Polendajo
Polenda gialla
Polendína
Polendona
Affogare il mugnajo
{ Far la vèscia
{ Far la loffa
Scodellare
Scodellato
Catagliuolo
Filo
Paternostri
(Migliáccio
(Castagnáccio
Castagnaccetto
Castagnaccíno
Castagnacciajo
(Néccio
(Níccio
Néccio cieco
—— alluminato
Testo
Testajuola
{ Testata } di necci
{ Levata } di necci
{ Castellína } di necci

Mora
Musa
Panaja
Paradisa
Poppína
Rosa
Rúggine
San Giovanni
Zuccherína
—
Melagrana
— dolce
— forte
(— vinosa
(— vajana
Cica
Chicco
—
Mora
Nèspola
Nespolína
Corona
Nèspola del Giappone
—
Nocciuola
Nocciolína
Nòcchia
Scòglio
—
Noce
Nocína
Nociona
Nociúccia
Nociáccia
Nociajuolo
Mallo
Smallare
Smallato
Sgarugli
Gúscio
Sgusciare
Canti
Noce a tre canti
Gheríglio
Spícchio
Ánima
Noce gentile
— prèmice
— schiaccerella
— schiacciamano
— reale
— madornale
— campana
— stretta
— martellína
— ferrigna
— malèscia
(— vuota
(— scussa
Nocíno
Cappa
Castellína
Casella
Capannella

Galletto
Bocco
Bocco impiombato
—
Pera
Perína
Perúccia
Peráccia
Perata
Pere cotte
Perecottajo
Varietà più comuni delle pere:
(Allora
(Allorona
Amadotta
Ambretta
Angèlica
Arancína
Bastarda
Bergamotta
(Bugiarda
(Bugiardína
Burè
Burrona
Brutta buona
Buoncristiana
Campana
Còscia
Còsima
Diacciuola
Garòfana
Giúgnola
Giugnolína
Giugnolona
(Moscadella
(Moscadellona
Paradisa
Poppina
Rubína
(Spada
(Spadona
Spina
Zuccherína
—
Pesca
— cotogna
— durácine
— burrona
— spicca
— spiccágnola
— spiccágine
(Pesca noce
(Noce pesca
Persicata
—
(Pinòcchio
(Pinòlo
Pinocchietto
Pinocchíno
Pinocchiajo
(Pinocchiata
(Pinocchiato
Pistácchio

Pistacchietto
Pistacchiata
—
Popone
Poponcíno
Poponella
Zucca
(Poponaja) *terreno*
(Poponajo)
Poponajo (*venditore*)
Popone arancíno
— cantalupo
(— cotignòlo
(— nanino
— moscadello
— vernino
Zatta
Trippa
Buzzo
Midolla
Midollone
—
Ríbes
Sorba
—
Susína
Susinetta
Susinona
Susinúccia
Susináccia
Susína amoscína
— asináccia
— catalana
— cláudia *o* della regina Cláudia
— del cuore
— imperiale *o* dell'imperatore
— mirabella *o* mirarella
— mònaca *o* di Santa Mònaca
— pernicona *o* perticona
— semiana
(Bozzácchio
(Bozzacchione
Imbozzacchire
Imbozzacchito
Prugna
Prúgnola
—
Ulive dolci
— indolcite
— secche
Òlio (V. l'Art. 7° del Capo 4°
—
Uva
— bianca
— nera
(— da távola
(— da mangiare
— da vino

Dolci (1)
Dolce, *sost.*
Dolciumi
Zuccheríni
Chicche
Chicchíne
Chicco
Chiccajo
Confetture
Confetturiere
Confettureria
Confettare
Confettiere
Confetti
Confettíni
Confetti parlanti
Confettiera
Confettúcci
Confettácci

—

Candire
Candito, *part. pass.*
Candito, *sost.*
Caramellare
Caramellato
Caramelle
Caramelle
Caramellajo
Brillantare
Brillantato
Torrone
Torroncíno
Panforte

(1) I dolci e le paste dolci mi parve conveniente riunirli in questo articolo dopo lo zucchero, facendoli seguire dalle paste fritte. Quelli non registrati in questa parte dell'indice insieme agli altri o con le frutte, sono da cercarsi nell'Articolo precedente. Ho registrato quasi tutti i nomi de' dolci e delle paste fritte in plurale, come s'usano il più spesso parlando.

Panfortíno
Pan pepato
Croccante, *sost.*
Croccante, *agg.*
Cioccolata (2)
Paste dolci
Paste
Pastíccio
Pasticcetto
Pasticcíno
Pasticcione
Pasticcería
Pasticciere
Pasticcinajo
Bozzolaro
Bozzolara
Bocca di dama
Pane di Spagna
Marzapane
Zuppa inglese
Pasta frolla
Pasta reale
Pasta sfòglia
Sfogliata
Diti d'apóstolo
Mostacciuoli
Panettone
Panettoncíno
Ricciarelli
Cavallucci
Savojardi
Biscotti di Novara
(Pan di birra
(Panin di birra
Scola
Maritozzi
Bastoni
Bastoncelli
Bastoncíni
Biscotti
Biscottíni
Biscottería
Cantucci

(2) Vedi per questa voce e famiglia l'Articolo seguente.

Cantuccíni
Cantucciajo
Ciambella
Ciambelletta
Ciambellína
Ciambellona
Ciambellone
Ciambellúccia
Ciambelláccia
Ciambellajo
Ciambellaja
Buccellato
Berlingozzi
Amaríni
Amaretti
Pan di ramerino
Cialde
Cialdoni
Cialdoncíni
Cialdonajo
Brigidíni
Brigidinajo
Trombíni
Confortíni
(Bericòcolo
(Bericuòcolo
Un quattrin mangiare e bere

—

Paste fritte
Frittelle
(Donzellíne
(Donzellette
Tondone
Ficáttola
Paste siringhe
Sgonfiotti
Sommómmoli
Sommommolajo
Bombe
Cenci
Galletti
Gallettajo
Còccoli
Pan dorato.

DEL MANGIARE E DEL BERE

A

ABBACCHIARE e BACCHIARE. *Att.* Detto d'ulive, di noci, castagne, mandorle e altre frutte, vale Battere con bacchio o con pertica sui rami dell'albero per farle cadere a terra e raccoglierle. — « Bacchiare le noci — Abbacchiare le castagne. »

ABBACCHIATO e BACCHIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Abbacchiare* e *Bacchiare.* — « Pere abbacchiate e non colte. » — « Noci abbacchiate prima che fossero mature. »

ABBACCHIATURA « *S. f.* da *Abbacchiare.* Può significare l'atto, o l'effetto, o il tempo dell'abbacchiare. Il giornale agrario toscano dimostra i danni dell'abbacchiare le ulive, flagellando gli alberi per risparmio di cure e di tempo; onde le scosse, le fratture, le contusioni, le escoriazioni: sicchè il danno dell'abbacchiatura si estende talora a un triennio. » (*Tommaseo*). — *Bacchiatura* non si direbbe.

ABBOCCATURA. Quel punto dell'orlo di una coppia di pane tondo, il quale rimane men cotto e più scabroso del restante della crosta. Vedi anche in Bácio. — Così il Fanfani.

Più spesso si dicono *Abboccature* que' pani che vengono poco cotti perchè messi sulla bocca del forno. — « Fare le abboccature — Rimettere in forno le abboccature. »

ABBOCCATURE. V. Abboccatura.

ABBRUSTOLIRE IL PANE. V. Arrostire il pane.

ABRÒSTINE e men comunemente ABRÒSTINO. La vite salvatica, detta anche *Lambrusca*, la quale, coltivata, perdendo molto l'aspro, serve a dar colore, forza e corpo alle altre uve e a governare i vini nelle botti; quindi prende in questo caso il nome di *Colore* o *Colorino*, che si dà anche ad alcune varietà di *Canajuolo.* — « L'abrostine è la concia e la medicina de' vini grossi e deboli... perchè gli tira, colorisce e aggrandisce, mezzo spicciolato nelle botti e bollito. » (*Davanzati*).

Noterò una volta per sempre in questa prima voce riferentesi all'*uva*, che i nomi dati ad essa son quasi sempre comuni alla vite che li produce.

ABRÒSTINO. V. Abròstine.

ACCASTELLARE. *Att.* Lo dicono i fruttajuoli del disporre le frutte nei panieri, o meglio, al disopra dell'orlo di essi, in forma di piramide. — « I fruttajuoli fiorentini sono famosi per accastellare le frutte. » — « Le accastellano perchè facciano più bella figura. »

ACCASTELLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Accastellare.* — « Frutte accastellate — accastellate bene — molto trascuratamente — alla peggio. »

ACCIÚGHERO. V. Règamo.

ACERBÉTTO. *Dim.* di *Acerbo;* Alquanto acerbo. — « Frutte acerbette. » — « Uva acerbetta. » — « Le mele sono ancora un po' acerbette. » — Il popolo preferisce Acerbíno (V).

ACERBÉZZA. Astratto d'*Acerbo*, così come *Acerbità*, ma non molto comuni

nel senso proprio. — « L'acerbità delle frutte immature. » — « Alcune frutte non perdono mai una certa loro naturale acerbezza. » — *Acerbezza* pare che alluda maggiormente al sapore; *Acerbità* allo stadio più lontano dalla *maturità*.

ACERBÍNO. *Dim.* senza *vezz.* d'*Acerbo.* — « Le ciliege sono ancora acerbine. » V. anche ACERBÉTTO.

ACERBÍSSIMO. *Superl.* d'*Acerbo.* — « Uve acerbissime. »

ACERBITÀ. V. ACERBÉZZA.

ACÈRBO. Aggiunto delle frutte non ancora venute a maturità. — « Mangiava i fichi acerbi. » — « Le pesche sono ancora acerbe. »

Acerbo, detto delle frutte, vale anche Di sapore aspro, come sono per lo più le frutte immature. — « Erano tanto acerbe quelle mele che m'hanno alleghito i denti. »

ACETÍNA. V. ACETÓSA.

ACETÓSA, detta anche, ma non comunemente, ACETÍNA (*Rumex acetosa*). Erba perenne a radice fittonata, fusto eretto, foglie saettiformi, bislunghe: è comune nei prati, e viene spesso coltivata negli orti. I cuochi ne fanno salse, saporetti ed intingoli, e i medici la prescrivono come refrigerante.

Anche l'*Acetosella* o *acetosa minore*, o *solecciola (Rumex acetosella)*, e l'*acetosa tonda* o *romana* (*Rumex scutatus)* somministrano un sugo agretto che piace; e lo danno pure, in maggiore o minore quantità, le altre *romici*. — Nel Pistojese la dicono *Saleggiola.*

ACETÓSA MINÓRE. V. ACETÓSA.

ACETÓSA TÓNDA o ROMANA. V. ACETÓSA.

ACETOSÈLLA. V. ACETÓSA.

ACINÉTTO. *Dim.* d'*Acino.* — « Uve che hanno gli acinetti piccini. »

ÀCINO. Ciascuno dei granelli d'uva, di figura globosa o ovale, l'unione dei quali sul raspo forma il grappolo. Nel linguaggio familiare toscano si dice più volentieri *Chicco.* — « Uva con acini grossi e duri. »

Acini, sono detti anche i semi che trovansi nel granello dell'uva, altrimenti *Vinacciuoli.* — « Acino viene inteso per quel seme che sta dentro la grana dell'uva. » (*Vallisnieri*).

ACINÓSO. Pieno di acini. Non comune.

« La vite sugli arsicci monti
Che di grappi acinosi il palo aggravi. »
Chiabrera.

AFFETTARE. Detto del pane, Tagliarlo in fette col coltello.

« Non so come il maggior, detto Nardino,
Nell'affettare il pan tagliossi un dito. »
Lippi.

AFFETTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Affettare.* — « Pane affettato per la zuppa. » — « Panierina per tenerci il pane affettato a uso de' commensali. »

AFFOGARE IL MUGNAJO. Suol dirsi quando nella pattona o nella polenda si mette troppa acqua in proporzione della farina, ed essa per conseguenza viene troppo sciolta e come una farinata. È così dicesi di qualunque impasto che, volendolo far sodo, riesca troppo tenero.

AGÁRICO. Genere di Crittogame, che differiscono dal Fungo propriamente detto, per ciò che il cappello ha nella parte inferiore di molte e sottili *Lamelle* radiali, disposte come le stecche di un ombrello, e fra le quali sono gli organi della riproduzione.

Parecchie specie d'Agarici, nella prima loro età, sono avviluppati nella *Volva*, e, fatti adulti, mostrano il gambo cinto di un *Anello.* Alcuni fra gli agarici sono mangerecci, altri velenosissimi.

AGLIAJO. Luogo piantato di agli.

Agliajo, ha anche il significato di Venditor d'agli, detto altrimenti *Agliaro.* A Firenze, *Agliaro! Cipollaro!* è il grido di chi va attorno vendendo agli e cipolle. — « Chi vuole un buon agliajo, lo ponga di gennaio, dice il proverbio. » — « Il luogo piantato a aglio non si direbbe mai *agliaro*, ma sempre *agliajo.* » — « È passato l'agliaro. »

AGLIARO. V. AGLIAJO.

AGLIATA. Specie di savoretto il cui principale ingrediente è l'aglio trito e l'aceto: suole adoperarsi per condimento o di fagiolini o di zucchettine lesse.

« Poi la mangiâro insieme con l'agliata. »
Burchiello.

AGLIATO. Aggiunto di pane, sul quale siasi stropicciato dell'aglio, come usa la povera gente, per mandarlo giù con migliore appetito. — « La panzanella o salunta è una fetta di pane agliato, arrostito che al tempo dell'olio nuovo si tuffa in esso, e poi si sala. »

AGLIETTÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Aglio.* — « Agliettini minuti e teneri. » — « Un po' d'agliettino ci starebbe bene in quella salsa. »

AGLIÉTTO. *Dim.* d'*Aglio;* segnatamente d'aglio giovane e fresco o in erba. — « Insalata con gli aglietti. » E in senso vezzeggiativo. — « Un po' d'aglietto ci vuole nelle polpette. »

ÁGLIO (*Allium sativum*). Pianta bulbosa, perenne, che somministra uno de' condimenti più forti e più adoperati nelle cucine. — « Casa mia, donna mia, pane e aglio vita mia. » — « Tu puzzi d'aglio. » — « A indicare che l'aglio è il condimento più in uso presso i contadini, un proverbio dice: L'aglio è la spezieria de'contadini. »

ÁGLIO CAPITUTO. Quello che ha il capo formato, che ha un bel capo.

ÁGLIO MÁSCHIO. Sorta d'aglio che ha il capo intero e senza la divisione a spicchi. Dicesi anche, secondo il Palma, *Tamburino.*

ÁGLIO SPICCHIUTO. Quello che ha gli spicchi ben distinti.

AGLIPÒRRO (*Allium scorodoprasum*) Pianta che ha le foglie del porro e il capo dell'aglio.

AGNELLÒTTI. Pasta di farina di grano, fatta generalmente in casa, ma che si vende anche dai pastai, tirata a uso lasagne, con dentro un ripieno, per lo più di polpa di cappone o di altro pollame, pesta con varii ingredienti, e che si cuoce nel brodo per minestra. — « Agnellotti nel brodo di cappone — Agnellotti asciutti col sugo di stufato. »

AGOSTÍNO. Dicesi di Frutte che maturano d'Agosto, e segnatamente di una specie d'uva precoce, dai grappoli grossi e fitti con acini bislunghi di colore paglierino e verdognolo. — « L'uva agostina, detta anche *Lugliola,* è, come quasi tutte le frutte precoci, piuttosto scipita. »

AGRÈSTA. A modo di sostantivo, non comune ma vivo, per *Agresto,* specie d'uva che non matura mai perfettamente.

AGRESTÍNI. Si dicono così le ciocchette d'uva non venuta a maturazione, che rimangono sulle viti dopo la vendemmia. — « O Domenico, perchè lasci questi grappoletti? — Non vedi che sono agrestini?! » — « I ragazzi vanno dopo la vendemmia a raspollare, e mangiano tanti agrestini da ammalarsi anche gravemente. »

AGRESTÍNO. *Dim.* con *vezz.* di *Agresto* nel senso di Salsa. Non comune, ma può cadere opportuno.

AGRESTÍNO. *Agg.* Che ha sapore di agresto. — « Acini agrestini e non maturi. — Uva sempre agrestina. » (*Soderini*).

AGRÈSTO. Chiamasi l'uva immatura, acerba e tuttora verde.

Anche chiamasi *Agresto* il liquore agro che se ne cava, spremendo l'uva con lo strettojo, o ammaccandola in mortajo, e serbasi per condimento invece dell'aceto o dell'agro di limone. Il miglior agresto si cava dall'*Uva di tre volte* (*vitis vinifera trifera*), alla quale perciò si dà comunemente il nome di *Agresto.*

AGRO. V. Agro di limóne.

AGRO DI LIMÓNE ed anche assolutamente AGRO. Il sugo che è nella polpa del limone. — « L'agro di limone è un poco più pigro dell'aceto e del vino nell'uccidere i lombrichi. » (*Redi*). — « Limoni con poco — con molto agro. » — « Le macchie d'agro di limone non vanno via perchè mangiano il colore. »

AGRUME. Si disse già per quell'ortaggio che ha un odor forte, e un sapore gagliardamente acre, come sono le Cipolle, gli Agli, i Porri, i Peperoni, e simili.

Oggi si dicono Agrumi soltanto certi frutti odorosi, di sugo agro e gratissimo, come i Limoni, i Cedri, le Arance, e simili, e così pure gli alberi che li producono. — « Mangiare molti agrumi. » — Serre d'agrumi. »

AGRUMÉTO. Luogo piantato di agrumi. « Gli agrumenti del Napoletano — della Sicilia. »

ÁLBATRA. V. Corbézzola.

ALBICÒCCA. Frutto dell'albicocco (*Prunus armeniaca* o *Armeniaca vulgaris*). È di forma globosa, talvolta un po'compressa, o leggermente ovata, con la buccia finamente vellutata, di colore più o meno ranciato, e rossiccia dalla parte che guarda il sole; col nòcciolo ora aderente alla polpa ed ora no, ottuso da un lato, e dall'altro tagliente, e colla mandorla amara in alcune varietà, dolce in altre. — « Essendo volgare pregiudizio che le albicocche siano nocive (forse a cagione delle loro mandorle che contengono acido prussico): i venditori di esse gridano per le vie di Firenze: *I' ho la febbre! I' ho la febbre!* »

ALBICÒCCA DI GERMÁNIA. Una delle più grosse che si conoscono, di forma

rotonda, allungata, compressa un poco sui lati, di polpa sugosa, ma poco saporita.

ALBICÒCCA NOSTRALE o MELIACA men comune. Di polpa molto sugosa, assai dolce, di forma rotonda e di un bel giallo.

ALBICÒCCA PÈSCA. Coperta di una lanugine più abbondante e più fina che nelle altre varietà, di polpa delicata, il cui sapore s'accosta a quello delle pesche e col nòcciolo bucato alle due estremità.

ALBO. Aggiunto d'una qualità di Fico globoso, di buccia bianca, che matura in primavera e in autunno, ed è quindi fiore e settembrino.

ALEÀTICO. Sorta d'uva dai grappoli piccoli con granelli radi, piccoli, tondi e di buccia sottile, che divengono nella maturità di un color di rosa spruzzata di ruggine. Il nome d'*aleatico* è comune alla vite, all'uva e al vino che se ne fa, piuttosto dolce e molto stimato.

ALFABÈTO. Sorta di pasta da minestra tagliata in forma delle varie lettere dell'alfabeto mescolate insieme.

A LISTE (fico). V. Poponcìno (fico).

ALLEGAMÉNTO e ALLEGHIMÉNTO. Detto dei denti, L'allegarsi o L'alleghirsi. — « Dicono che il fregarli con un po' di midolla di pane faccia passare l'alleghimento de' denti. »

ALLEGARE o ALLEGHIRE i DÈNTI. Dicesi di cosa acerba e acida che, mangiandola, produce nei denti quella molesta impressione che li rende come intormentiti, e per qualche tempo inetti al masticare. — « Le sorbe acerbe — i limoni fanno allegare i denti » — « Ti alleghirai i denti con coteste mele acerbe. »

E *rifl.*: — « Mi si sono alleghiti i denti. »

Anche suoni aspri, come quello d'una sega, d'un bicchiere stropicciato e simili, si dice che fanno alleghire i denti.

ALLEGATO, ALLEGHITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Allegare* e da *Alleghire.* — « Ho tutti i denti talmente alleghiti per via di quelle benedette susine acerbe, che non posso più masticare. »

ALLEGHIMÉNTO. V. Allegaménto.

ALLEGHIRE I DÈNTI. V. Allegare i dènti.

ALLEGHITO. V. Allegato.

ALLÓRA. È nome volgare di una qualità di Pera non molto grossa, di eccellente sapore, di buccia liscia e pendente al giallo. Una varietà di questa, meno comune, è detta *Allorona.* — « Le pere allore sono molto note e stimate in Toscana. »

ALLORÓNA. V. Allòra.

AMADÒTTA. Aggiunto di una qualità di Pera che matura in ottobre. — « Le *pere amadotte,* dicono che ci vengano dal francese *Amadote,* e questo da una supposta Dame Oudotte che prima le ottenne in Borgogna. Atto di fede. » — S'usa anche a modo di sostantivo. — « Un pajo d'amadotte. »

AMARASCA. V. Ciliègia amaraschína.

AMARÈNA. V. Ciliègia amaraschína.

AMARÉTTI. Lo stesso che *Amarini.* E si usa l'intercalare dei venditori: *Amaretti bollenti.*

AMARÍNI o AMARÉTTI. Piccole paste dolci spugnose, fatte di farina, uova, zucchero e mandorle amare pestate. — « I venditori d'amaretti gridano per le strade, *Amarini, signori!* » V. anche Amarétti.

AMBRÉTTA. Aggiunto d'una specie di Pera che matura in ottobre, così detta, credo, dal colore gialliccio.

AMMACCARE. *Att.* Detto delle Frutte, è Batterle comecchessia ingenerando così in esse un principio di decomposizione. — « Guarda di non le ammaccare quelle pere, se no in pochi giorni marciscono. »

E *riflessivo:* — « Le mele s'ammaccarono tutte per viaggio. » — « Se ti cascano di mano s'ammaccano. »

AMMACCATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Ammaccare.* Dicesi di quelle frutte relativamente sode, come Pere, Mele e altre simili, le quali, o per grandine, o per cadute, o per colpo, si trovano alquanto guaste al di fuori. — « Le frutte ammaccate si separano dalle altre, perchè, essendo soggette a marcire, non guastino anche quelle che hanno vicine. »

AMMACCATURA. L'ammaccare e Il segno che ne rimane. — « Mele tutte piene d'ammaccature. » — « Non ha che un'ammaccatura da una parte, ma non è bacata. »

AMMACCATURÍNA. *Dim.* di *Ammaccatura;* Piccola ammaccatura. — « Le mele mi arrivarono sanissime, salvo qualche ammaccaturina. » — « Cattive queste mele? Oh Dio! per qualche ammaccaturina! »

AMMEZZIRE (con le due *zete* aspre

come in *Vezzo*). *Neutro.* Dicesi delle frutte quando sono tra il maturo e il marcio. — « Nell'ammezzire le frutte conservano o acquistano il sapore dolce, ma il loro colore si fa più scuro e hanno apparenza di fracidezza. » — « Le pere d'estate ammezziscono in poco tempo se si tengono in luogo caldo. »

AMMEZZÌTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Ammezzire.* Più comune MÉZZO (V.).

ÁNACE, ÁNACIO, ÁNICE (*Apium anisum*, o *Pimpinella anisum*). Piccola pianta annua che nasce spontanea in Sicilia: ha lo stelo ramoso, le foglie d'un verde biancastro, le radicali semplici, cuneiformi ed incise nella cima, le altre composte; i fiori bianchi, piccoli, in ombrelle terminanti; il seme oblungo e leggermente striato, lanuginoso, di sapore aromatico.

Anaci, plurale, sono i semi dell'anace; che si usano per condimento di certe vivande, e più specialmente per dare odore e sapore a certe paste dolci. — *Anice* suona affettato a' Toscani; il più popolare è *Anacio.* — « Odore — sapore d'anacio — d'anaci. »

ÁNACI IN CAMÍCIA. V. ANACÍNI.

ANACIATO. Che ha odore e sapore d'anacio. — « Acquavite anaciata. »

ANACÍNI, sempre in plurale. Così chiamansi a Firenze que' Confetti piccolissimi, che hanno per anima un anacio, e che a Pistoja si chiamano Pizzicata, ed anticamente, anche a Firenze, Treggèa. Si dicono pure, e molto comunemente, *Anaci in camicia.*

ÁNACIO. V. ÁNACE.

ANANASSO. Frutto, o meglio, Prodotto de' semi abortiti della *Bromelia ananas*, simile per la forma a una grossa pina, di color giallognolo esternamente, biancastro al di dentro, d'odore e di gusto soavissimo. È molto adoperato per profumare bevande, dolci e gelati.

ÁNCORE. Pasta da minestre, così detta perchè ebbe dallo stampo questa forma.

ANÈLLO, detto anche, ma non popolarmente, GHIÈRA e da taluni COLLÉTTO e COLLARÍNO. È una zona o armilla, da cui è cinto nella sua parte superiore il gambo di alcuni agarici mangerecci, ed è il residuo della volva che dal gambo si protendeva al margine del cappello.

ANÈTO (*Anethum graveolens*). Pianta quasi simile al finocchio, ma di fusto più basso e ramoso, di foglie più corte e più minute. Si coltiva pe' suoi semi, l'odore dei quali, mentre sono freschi, è forte e fetido; quando son secchi, aromatico. È detto anche *Finocchio puzzolente.*

« Un alto pino al primo crollo svelse,
E svelse dopo il primo altri parecchi,
Come fosser finocchi, ebuli, aneti. »
Ariosto.

« V'era il timo, l'aneto, il petrosello. »
Corsini.

ANGÈLICA. Aggiunto di una sorta di Pera d'autunno o d'inverno, dal suo grato sapore. — « Le pere angeliche son molto stimate, ma non quanto le pere spine. »

ÁNGIOLA. Aggiunto d' una qualità d'Uva, così detta forse dalla sua squisitezza. — « Pergolato d'uva angiola e di uva moscadella. »

ÁNICE. V. ÁNACE.

ÁNIMA (della noce). È una laminetta legnosa e pieghevole, liberamente incastrata e frapposta fra i lobi, eccetto che nel centro del gheriglio, dove è l'attaccatura comune dei quattro spicchi.

ÁNIMA. Chiamano il primo ingenerarsi della castagna entro il riccio. — « Alla metà di agosto si forma l'anima del riccio, dalla quale, come di suo seme, si fa poi la castagna. Come la stagione accompagna i cardini, che abbian luogo a prender l'anima, e' se ne spera una dovizia. » (*Palma.*)

ÁNIMA. Il seme de' frutti che è rinchiuso dentro al nocciolo e dal quale nascono le piante; altrimenti e più comunemente *Mandorla* nel linguaggio familiare.

Qualche volta in un nocciolo si trovano due anime; di qui il modo di dire: *Esser due anime in un nocciolo* riferito a due persone che siano strettamente unite tra loro in amicizia.

ÁNSERI. La nota il Carena come sinonimo di VECCHIÓNI (V.): ma è voce oramai fuor d'uso in Toscana, salvo *forse* in qualche paesetto delle montagne pistojesi.

APPANARE. *Att.* e *ass.* — Ridurre in forma di pani la pasta. — « Ci ho da appanare tutta questa madiata di pasta. » — « Prima d'appanare, prepara una bella schiacciata. »

APPANATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Appanare.* — « La pasta appanata si

stende sull'asse e si cuopre col pannello. »

APPASSIRE. *Neutro.* Divenir passo. — « Frutte lasciate appassire sull'albero — farle appassire in casa — al sole. »

APPASSITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Appassire.* — « Uva appassita. »

APPICCIARE. *Att.* Detto de' fichi, Disporli, Unirli in piccie. — « Il cameriere citato in *Piccia di fichi secchi*, appicciava i fichi con lo sputo ! »

APPIÒLA e APPIUOLA. Aggiunto d'una qualità di Mele piccole, ordinariamente colorite d'un bel rosso acceso, e assai serbevoli. — « Le mele appiuole son così dette, secondo alcuni filologi di molta buona fede, da Appio Claudio che primo ne ottenne per mezzo d'innesto: secondo altri dal greco Ἄπιον, *Pera*, perchè riuniscono il verde della pera al rosso della mela. »

APPIUOLA. V. APPIÒLA.

ARÁNCIA, ARÁNCIO, MELARÁNCIA. Il frutto dell'Arancio, una delle specie più note del genere Cedro (*Citrus aurantium*). In Firenze si dice sempre *Arancia; Arancio* in Toscana e fuori: meno comune di tutti è *Melarancia:* la pianta sempre *Arancio.*

L'arancia dolce è regolarmente rotonda, qualche volta schiacciata o bislunga: ha la corteccia esterna di colore giallo dorato (onde il nome dal latino *Aurantia*), aromatica; l'interna, bianca, insipida, spongiosa; la polpa divisa in nove o undici spicchi.

ARÁNCIA AMARA. V. ARÁNCIA FÒRTE.

ARÁNCIA DA MANGIARE. V. ARÁNCIA DÓLCE.

ARÁNCIA DAL SUGO RÓSSO. Vedi ARÁNCIA DI MALTA.

ARÁNCIA DI DUE COLÓRI. V. ARÁNCIA TURCA.

ARÁNCIA DI MALTA o ARÁNCIA DAL SUGO RÓSSO. Varietà d'arancia dolce, che ha la polpa sparsa di macchie sanguigne che trapariscono anche al di fuori.

ARÁNCIA DI PORTOGALLO, detta anche assolutamente PORTOGALLO. Varietà d'arancia dolce, dalla buccia liscia, lucente e talmente sottile che a stento si distacca dalla polpa.

ARÁNCIA DÓLCE o ARÁNCIA DA MANGIARE. È l'arancia comune che ha la polpa molto sugosa, zuccherina e delicatamente profumata.

ARÁNCIA FÒRTE o AMARA. Frutto del *Citrus bigoradia.* Ha la corteccia giallo-rossiccia, contenente molto olio volatile, caustico ed amaro, ricercato per le tinture stomatiche, per il *vermouth* e simili. Anche il sugo della polpa è agro ed amaro, e non serve che per condire le vivande invece del limone o dell'aceto.

ARÁNCIA TURCA o DI DUE COLÓRI. Varietà d'arancia forte che è screziata di giallo e di verde.

ARANCIAJO. Colui che vende arance. — « Aranciaj e limonaj che urlano da assordire. »

ARANCIATA. Colpo dato scagliando un'arancia. — « Si sentì arrivare — gli tirò un'aranciata nella testa. » — Per la bevanda di questo nome V. l'Articolo seguente.

ARANCIÈRA. Luogo chiuso dove si custodiscono durante l'inverno gli aranci ed altre specie d'agrumi. — « In fondo al giardino c'è una vastissima aranciera. » — « Hai visto che magnifica aranciera ha il Marchese nella sua villa di Sesto? »

ARANCÍNA. Piccola arancia, in genere.

Più particolarmente diconsi *arancine* le arance forti, le quali si colgono acerbe, cioè quando sono arrivate circa alla metà della loro grandezza, e si candiscono intiere collo zucchero. Servono per questo uso anche le piccole arance della China. — « Arancine candite. »

ARANCÍNA. Aggiunto di una specie di Pera da estate, e anche (almeno secondo un esempio del Sacchetti) d'una specie di poponi.

ARANCÍNO. *Dim.* di *Arancio;* e dicesi propriamente di alcuni aranci con piccole foglie e con piccolo frutto che vengono dalla China.

ARÁNCIO. V. ARÁNCIA.

ARANCIÓNA. *Accr.* di *Arància.* — « Che belle arancione ha esposto quest'anno nelle sale del Comizio Agrario il giardiniere di casa B.! »

ARCILE. V. SOPPEDIANO.

AROMÁTICO. Detto di certe erbe, nel linguaggio un po' elevato, lo stesso che odorose, profumate; ma ha senso più generico.

AROMATIZZARE. Lo stesso, nel linguaggio un po' elevato, che il cucinesco *Drogare;* ma si dice piuttosto di bevande che di cibi; e ha senso più generico.

ARÒMI. Nel linguaggio un po' elevato

s'usa per quello stesso che *Spezie, spezierie* o *Droghe;* ma ha senso più generico.

ARRESTARE. *Att.* e *neutro.* Proprio degli ortolani che l'adoperano nel significato di Mettere, Disporre in resta, gli agli e le cipolle. — « Stasera dopo cena arresteremo tutti quegli agli lì. » — « Le cipolle voglio arrestarle da me. » — « Abbiamo passato due sere a arrestare. »

ARRESTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Arrestare.* — « Cipolle arrestate — agli arrestati da uno che non ci aveva pratica. »

ARROSTIRE IL PANE. È il metterlo sopra una gratella a rete, con fuoco sotto, finchè si prosciughi e prenda il color di nocciuola, o per inzupparlo nel caffè e altre bibite, o per fare zuppe con brodo, ecc. — Ad alcuni pare improprio questo *Arrostire* detto del pane, e vorrebbero che si dicesse *abbrustolire:* nè forse han tutti i torti. Fatto sta che a Firenze non si dice se non *Arrostire;* e ai caffè si dice sempre *Chifel* o *Semel arrosto.* Così il Fanfani.

ARROSTITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Arrostire.* — « Pane arrostito per la zuppa.» — « Zuppa di pane arrostito. »

ARRÒSTO. *Part. pass.* contratto di *Arrostito* e *agg.* V. ARROSTIRE.

ASINÁÇCIO. Aggiunto d'una qualità di Fico. Era comune questo aggiunto a' tempi del Salvini; non credo che adesso.

ASPÁRAGIO. Lo stesso e più conforme all'origine che *Sparagio,* ma men comune in Toscana.

ASSE. Quella tavola tagliata per lo lungo dell'albero, più o meno lunga e larga, alta generalmente un par di dita o così, sulla quale si mette il pane per mandarlo a cuocere al forno, e sulla quale i fornaj stessi mettono in fila le forme di pasta appanate. — « L'asse del pane si suol portare in capo. » — « Un asse — due — quattro assi di pane. »

ASSOLARE. Disporre a suoli o a strati le frutte, e segnatamente i fichi, ne' panieri. — « Quel pover uomo aveva perduto mezza la mattinata ad assolare i fichi ne' panieri per portarli a Firenze, quando i ragazzi, nel ruzzare, glieli buttarono tutti per la terra. »

ASSOLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Assolare.* — « Fichi assolati ne' panieri. » — Per traslato familiare Di calca di persone. — « In chiesa — in platea — ci si stava assolati. »

A TÁGLIO. Co' verbi Comprare, Vendere e simili, parlandosi di cocomeri e di poponi, vale Comprarli o Venderli, non già interi, ma smezzati perchè se ne possa vedere l'interno e giudicarne la bontà. — « Ne voglio ottanta centesimi di questo popone, ma glielo do a taglio, sa: se non è buono, resta per me. » — « Chi non è pratico di cocomeri è meglio che li compri a taglio, pagandoli piuttosto qualche soldo di più, perchè è facile ingannarsi. »

ATTACCATURE. « Termine de' fornaj. Così chiamano quella crosta che casca nel separare un pane dall' altro quando è cotto. » (*Meini.*)

AUTUNNALE. Aggiunto delle frutte che maturano nell' autunno, che si dicono anche più popolarmente *D'autunno.* — « Le mele appiole sono autunnali. » — « Fra le pere d'autunno ci sono le pere spine e le amadotte. »

AVVASSOJARE, V. VENTOLARE.

AZZIMÈLLA. Quel cibo di pasta azzima, in forma di cialda, che gli Isdraeliti sogliono mangiare per la loro Pasqua. Dicono anche in plurale *Gli azzimi.* — « Per Pasqua gli Isdraeliti sogliono fare gli azzimi. » — « Dicono pure *Gli azzimi* i sette giorni dopo la Pasqua. »

ÁZZIMI. V. AZZIMÈLLA.

ÁZZIMO. Aggiunto di pasta e di pane non lievitato. — S'usa più spesso in senso religioso o liturgico.

B

BACAMÉNTO. L'azione e l'effetto del Bacare. Non comune. — « Altro negozio è qui che di tarme e tarli, o bacamenti di susine, e cose simili. » (*Redi.*)

BACARE. *Neutro.* Dicesi delle frutte nelle quali s' ingenerano bachi e ne rimangono guaste e corrotte. — « Le mele bacano molto facilmente anche sull'albero. » — « Mangiamone tutti i giorni di quelle pere che sono nella stanza delle frutte perchè cominciano a bacare. » — « Ho osservato che queste ghiande bacano dentro, e fanno un sol baco, il quale bada a mangiarle fin tanto che è arrivato al perfetto suo crescimento. » (*Redi.*)

BACATÍCCIO. *Dim.* di *Bacato;* Alquanto bacato. — « Mele bacaticcie. » — « Prenda di queste che non sono bacaticce. » — Non comune.

BACATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Bacare.*

Dicesi delle frutte che sono o furono punte e rose da un interno baco o larva di qualche insetto. — « Le frutte bacate fanno bacare le sane. » — « Mi portò un paniere di mele quasi tutte bacate. »

BACATO. *Sost.* La parte bacata delle frutte. — « Butta via il bacato, e mangia la polpa sana. » — Non comune.

BACCELLÁCCIO. *Pegg.* di *Baccello.* — « Baccellacci strafatti — duri. »

BACCELLAJO. Campo seminato a baccelli, e anche, Venditore di baccelli. — « In modo proverbiale si dice *Padrone del baccellajo* chi rimane alla direzione di famiglia, negozio o simili. »

BACCELLÉTTO. *Dim.* con un che di *vezz.* di *Baccello.* — « Compra due baccelletti per frutte. » — Anche nel primo senso di *Baccello.* — « I baccelletti delle fave, de' piselli. » — « Baccelletto di vainiglia. »

BACCELLÍNO. *Dim. vezz.* di *Baccello.* — « Baccellini primaticci. » — E nel primo senso di *Baccello* per *Guscio.* — « I baccellini teneri de' piselli — de' fagiolini in erba. »

BACCELLÍNO. *Agg.* Aggiunto di pianta che produce baccelli. — « Piante leguminose chiamate volgarmente baccelline. » (*G. Targioni.*)

BACCÈLLO. Guscio nel quale nascono e crescono i granelli dei legumi.

Nella campagna pistojese, il baccello è detto *Gallessa*, specialmente quello delle fave e de' piselli; a Lucca *Baca.* Nei vocabolarii trovasi pure *Gagliuolo*, ma è voce poco usata. L'adoperò il Crescenzio in senso poco determinato, perchè ora vi corrisponde Baccello, ed ora Follicolo. Anche il Lastri parla dei *gagliuoli* delle fave.

Baccello, detto assolutamente, cioè senz'altro aggiunto espresso o sottinteso, pigliasi volgarmente pel Guscio pieno delle fave fresche. — « Chi ha mangiato i baccelli spazzi i gusci. »

« Dipinto ha nell' insegna un ciel turbato,
Che piove sopra un campo di baccelli. »
Tassoni.

BACCELLÓNE. *Accr.* di *Baccello.*

« Ci portò le più belle fave grosse,
Che fanno l'anno quei bei baccelloni. »
Franzesi.

E nel senso di *Guscio.* — « Baccelloni grossi de' piselli — de' fagiuoli. »

BACCHIARE. V. Abbacchiare.

BACCHIATO. V. Abbacchiato.

BÁCCHIO. Lungo bastone che serve per abbacchiare le frutte dagli alberi. — « Piglia un bacchio e butta giù un po' di noci — di castagne. »

BÁCIO. Così chiamasi nell' uso familiare di Firenze Quel punto dell'orlo di una coppia tonda di pane, il quale rimane men cotto e più scabro che il restante della crosta; e ciò procede dall' essersi esso pane appiccicato nel forno con un altro. — « C'è chi è ghiotto del bacio. — Il bacio del pane non mi piace. »

BACO. Nome generico per significare tutte le specie di larve di insetti che rodono e guastano le frutte. — « Pere col baco. » — « Mele panaje piene di bachi. »

BACO. Voce dei fornaj con la quale indicano un Cordoncino di pasta col quale fanno un fregio giro giro alla parte superiore delle ciambelle lavorate. — « Ciambelle col baco — senza il baco. »

BALLÒTTA. Quasi sempre in plurale. Castagna fresca cotta nell'acqua con la sua buccia.

Nel contado di Firenze e da' vecchi si dice anche *Succiola*, ma è meno comune. Pe' cittadini non vive quasi più che ne' modi proverbiali *Andare in broda di succiole* (Aver grande compiacenza di alcuna cosa) e *Brodo di succiole* per Brodo che non ha sostanza; ma anche il primo è quasi fuor d'uso e alle *succiole* si sostituiscono più comunemente (o per corruzione, o come mi par più probabile, per dimenticanza della forma disusata) le *giuggiole.* — « Mettere al fuoco le ballotte — sgusciarle — mangiarne un pajuolo. » — Quasi proverbiale: « Ballotte e vin nuovo. »

— A Pistoja le *Ballotte* le dicono *Ballotti*; a Arezzo *Balocie* e *Baloci;* a Massa Marittima *Balloccie;* a Lucca *Ballocciori.* »

BARBA. Comune accorciamento di *Barbabietola.* — « Barbe e patate in insalata. » — Cominciandosi le barbabietole cotte a vendere sul principio d'autunno, suol dirsi in modo proverbiale: « Come passano le barbe, scemano le giornate. »

BARBA DI CAPPUCCÍNI. Sorta d'erba a steli d'un verde cupo, lunghi e sottilissimi.

BARBA DI CAPPUCCÍNI. Pasta da minestra più fina ancora dei *Sopracca-*

pel lini, così detta per similitudine. Appartiene alle paste sopraffini.

BARBA DI RADÍCCHIO. Specie di insalata vernina, che anche si mangia cotta, ed è radicchio con la radice attaccata. A Lucca la chiamano *Capucchina*.

Il radicchio è detto nel Senese *Tornasole*, e si vuole che così si chiami perchè, quando è adulto, si vede alla mattina far bella mostra de' suoi fiori turchini. Il Crescenzio gli dà il nome di *Sponsasolis* e anche di *Solsequio*.

BARBABIÈTOLA (*Beta vulgaris*). È coltivata da un pezzo negli orti per gli usi della cucina, ed ora anche nei campi per foraggio in grazia della sua grossa radice, la quale si dà affettata al bestiame, specialmente al vaccino che si alleva per l'ingrasso o pel latte. Viene adoperata anche per la fabbricazione dello zucchero. Si mangia cotta in forno o lessata e condita in insalata. — « Zucchero di barbabietola. » — « Le barbabietole si dicono in Firenze più comunemente Barbe. »

BARBABIÈTOLA BIANCA o BIANCO-RÓSSA o MOSCADÈLLA. Si preferisce alle altre per l'alimento del bestiame: ha la radice a forma di pera, poco ingrossata, tessitura compatta, internamente bianca.

Una sottovarietà della Barbabietola bianca si suole indicare col nome di *Barbabietola da zucchero*, ed anche con quello di *Radice d'abbondanza*, o *Radice di carestia*. Questa, coltivata in terreno sciolto e ben concimato, cresce a notabile grossezza.

BARBABIÈTOLA BIANCO-RÓSSA. V. BARBABIÈTOLA BIANCA.

BARBABIÈTOLA DA ZÚCCHERO. V. BARBABIÈTOLA BIANCA.

BARBABIÈTOLA GIALLA. Ha la radice di forma variabile, spesso appuntata ai due capi ed in gran parte scoperta, la buccia di un bel giallo dorato, la carne bianca, leggermente tinta di paglierino negli strati più esterni, tenera, di buon sapore.

BARBABIÈTOLA MOSCADÈLLA. V. BARBABIÈTOLA BIANCA.

BARBABIÈTOLA RAPA. Ha la radice tutta sprofondata nel terreno, talvolta concava nella parte superiore, più radamente arrotondata, di color rosso porporino, a carne bianca, intersecata da zone di un rosso più chiaro: vuolsi la migliore per gli usi della tavola. È quella appunto che si dice *Barba*, quasi per antonomasia.

BARBABIÈTOLA RÓSSA. Si distingue per la radice rotondeggiante o bislunga cilindrica, sovente per metà fuori del suolo, per la buccia di un rosso più o meno carico, e per la polpa bianchiccia, a zone di un bel color di rosa.

BARBAFÒRTE, CRÈNNO (*Cochlearia Armoracia* o *Raphanus sylvestris*). Erba che nasce nei prati umidi e sul margine dei ruscelli, e si coltiva generalmente negli orti per la sua radice a fittone, simile a una carota, bianchiccia, ramosa, di sapore forte e piccante che si gratta e si mescola con aceto per mangiarsi col lesso a guisa della senapa. — « La vera voce italiana è *Barbaforte*, ma pure la si sente chiamare oramai molto spesso, specialmente nelle trattorie e dalle persone del medio ceto e dell'alto, *Crenno*, italianizzando la parola tedesca. »

BARBARÓSSA. Uva dagli acini grossi, di buccia sottile e di mezzo colore tra l'uva bianca e la nera, quasi color di rosa. — « La barbarossa dà un vino leggiero d'un rosso pallido. »

BASÍLICO (*Ocymum basilicum*). Erba nativa dell'India e della Persia, generalmente coltivata negli orti, ne' giardini, ecc. per il suo gradevole olezzo, e per servire di condimento aromatico a certi cibi: ha il fusto diritto, con rami folti, più o meno divergenti, a foglie ovate, od ellittiche, munite di un lungo picciuolo. — « Mettici per odore due foglie di basilico. »

BASÍLICO ANACIATO. Varietà di Basilico che ha un odore somigliante a quello degli anaci.

BASÍLICO CEDRATO. Varietà di Basilico con foglie assai grandi, simili a quelle del cedro.

BASÍLICO GENTILE. V. BASÍLICO PINO.

BASÍLICO NANO. V. BASÍLICO PINO.

BASÍLICO PINO, detto anche GENTILE e NANO. Varietà di Basilico, che nella sua piccolezza ha la figura del pino.

BASÍLICO SALVÁTICO. Così chiamasi volgarmente la *mentha pulegium*, e il *cinopodium vulgare*.

BASTARDA. Aggiunto di una specie di Pera che matura d'estate. — « Le pere bastarde, se non sbaglio, hanno la buccia piuttosto grossa e dura. »

BASTONCÈLLI. Nome generico di paste dolci, lunghette, schiacciate o ci-

lindriche, in forma di bastoni. — Più specialmente, Paste con zucchero o miele e anaci, cotte o no nelle forme, fatte a guisa di piccoli bastoni ingraticolati.

« Farem far berlingozzi e bastoncelli. »
Buonarroti.

BASTONCÍNI. Lo stesso che *Bastoncelli*, ma più gentili e più fini.

BASTÓNI. Sorta di pasta dolce, leggiera e spugnosa, fatta in forma di piccolo bastone (un palmo o così) che per lo più s'intinge nel caffè e latte.

BATÚFOLI. « Sorta di gnocchi, fatti di farina di gran turco, o anco di grano comune, e conditi con cacio e burro. » (*Meini.*)

BAVA. « Di pane fatto di farina troppo stacciata e però dinerbata, dicono: Gli è una bava — e anco: Gli è una biascia. » (*Meini*).

BAVÉTTE. Pasta sottilissima da minestra in forma di minuti nastrini.

BAVETTÍNE. *Dim.* di *Bavette;* Bavette di qualità più fina e più minute.

BERGAMÒTTA. Aggiunto di parecchie varietà di Pere, alcune d'estate e altre d'inverno, come *Bergamotta del signore*, *Bergamotta bianca*, *Bergamotta d'estate*, *d'autunno*, *reale*, *vergata*, *ecc.* Son così dette dal profumo della loro polpa che rammenta quello del *Cedro bergamotto.* Dice il Tommaseo che il nome viene dal turco, e varrebbe *Pera da signore.*

BERGAMÒTTO. Frutto d'una varietà di Cedro del medesimo nome (*Citrus bergamia vulgaris*), più piccolo della arancia ordinaria, e dalla cui corteccia si estrae un olio particolare profumatissimo che serve particolarmente alla preparazione dell'essenza di bergamotto.

BERICÒCOLO. « Sorta di Confortino o pasta dolce, fatto con farina e miele, in forma di un mostacciuolo. I migliori ci vengono di Siena. » (*Rigutini*). — Non so se sia molto comune: il Dizionario di Torino premette a questa voce la croce mortuaria così come a *Bericocolajo*, Facitor di *Bericòcoli* o *Bericuocoli.*

BERICUÒCOLO. V. Bericòcolo.

BERLINGÒZZI. Pasta dolce, in forma di ciambella a spicchi, fatta di farina intrisa con uova e zucchero. Non comune in Firenze. — « Un di loro serviva a far berlingozzi, ciambellette e paste fini. » (*Firenzuola*).

« Il nostro Castel di Barberino
Noto per berlingozzi e panno fino. »
Corsini.

BIÁSCIA. V. Bava.

BIÈTOLA. Nome speciale di una sottovarietà di barbabietola bianca, contrassegnata dallo sviluppo straordinario della costola di mezzo delle sue foglie, e che non fa lo zucco. Questa pianta coltivata negli orti fornisce in primavera certe erbucce, che, sotto il nome di *Bietola da erbucce*, o *Bietola da zuppe*, si adoperano in cucina; e più tardi le così dette *Costole*, le quali si mangiano acconciate con burro e cacio alla maniera dei cardi. « Minestra con le bietole. » — « Per far lo zimino ci vuol la bietola. » — « Come si dice *esser come il prezzemolo nelle polpette*, di cosa o persona che non è molto valutata e c'è per un di più o per ripieno, così si dice *Esser come la bietola ne' tortelli.* »

BIÈTOLA DA ERBUCCE. V. Bietola.

BIETOLA DA ZUPPE. V. Bietola.

BIETOLÓNE. Erba, dice il Rigutini, con foglie triangolari che alcuni mangiano come gli spinaci. — Forse è l'*Atriplex hortensis.*

BISCOTTARE. Cuocere due volte in forno pane o paste dolci perchè si conservino più a lungo e perchè prendano, le ultime, miglior sapore.

BISCOTTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Biscottare.* — « Pane — paste dolci biscottate. »

BISCOTTERÍA. Bottega dove si vendono Biscottini, Scuole, Pan di ramerino, Ciambelle e simili.

È anche Assortimento di que' dolci che si chiaman Biscotti. — « Un paniere colmo di biscotterie. » — « L'uso incautamente introdotto delle foglie del lauro regio per dar l'odore alle creme ed alle biscotterie e rosolii. » (*Targioni.*)

BISCÒTTI. Paste dolci, secche, nelle quali entrano generalmente le mandorle pestate o in pezzetti più o meno grossi. Sono eccellenti inzuppati nel vino. — « Stamattina a buon'ora bevvi due bicchieri di malvagía con non so che biscotti, tantochè io non ho voglia niente di mangiare. » (*Lasca.*)

BISCÒTTI DI NOVARA. Simili a' nostri Savojardi, ma di pasta più prosciugata, più sottili, scuricci nella parte superiore, aspersa di zucchero in minutissimi chiccolini, e giallicci nella inferiore.

BISCOTTÍNI. Paste dolci con zucchero e altro, cotte in forno fino a che non siano quasi secche. Ve ne sono di molte specie, ma in generale v' entrano le mandorle tostate. — « Inzuppare due biscottini nel vino. »

I biscottini possono essere in forma di *bastoncelli*, di losanghe, ovali, ec., mentre i *Cantucci* son sempre a fette più o meno larghe e più o meno alte, essendo tagliati da un pezzo grande di pasta variamente appanata, o prima o dopo che fu cotta nel forno. Talora, dopo che vi fu tenuta un poco, se ne toglie, si affettano i cantucci e si rimettono in forno così tagliati a biscottare.

BISCÒTTO. *Sost.* Pane schiacciato, durissimo, in forma di rotelle o di quadrati, che serve a' marinari in viaggio e anche a' soldati, massime in tempo di guerra. — « Fornire di biscotto una nave. » — « Un vecchio marinaro palermitano mi diceva che un pezzo di biscotto inzuppato nell'aceto fortissimo, fa passare il mal di mare. » — « Un proverbio: Non bisogna imbarcarsi senza biscotto. » — « Il *biscotto* de' marinari e de' soldati non si sa perchè oggi s'abbia a dire *Galletta* con voce francese. »

In questo senso s'usa quasi sempre nel singolare.

BISCÒTTO. *Agg.* Due volte cotto. — « Non mangiava se non un pane biscotto il dì. » (*Cavalca.*)

BITONTÓNE. Aggiunto d'una sorta di Fico di forma quasi schiacciata o ammaccata. Ha esempi; ma non so se oggi sia comune.

« Questi fichi bitontoni
Ch'io ne son gran mangiatore. »
Lor. de' Medici.

BIZZARRÍA. Nome di un frutto che presenta lo strano e bizzarro accozzamento dell'arancia, del cedro e del limone. — « Pregai il giardiniere che volesse accomodarmi di alcune bizzarríe. » (*Redi*). Non comune nè il nome nè il frutto.

BÓCCA DI DAMA. Pasta delicatissima di mandorle, zucchero e torli d'uovo, che si serve in fin di tavola, o, come francesemente suol dirsi, al *Dessert*, e con la quale suol beversi il nostro *Vin santo*.

« Come donna da casa e che sa bene
Il gusto proprio e quello di chi l'ama,
In luogo di quei ninnoli ci tiene
Bottiglie, che so io, bocche di dama,
Paste, sfogliate ripiene di frutta,
Tanto per non amarsi a bocca asciutta. »
Giusti.

BÒCCO. Nome che i ragazzi danno a quella noce o a quel nòcciolo, generalmente più grossi, dei quali nel giocare a nocino o a nocciolíno si servono per tirare sulla *Cappa*.

BÒCCO IMPIOMBATO. Dicono quello nel quale introducono per un buco un po' di piombo perchè nel tirare sulla cappa non sbalzi e il tiro sia più preciso. — « Generalmente è tenuta come una frode l'adoperare nel giuoco di nocino il bocco impiombato. »

BÓMBE. « Certe paste sgonfianti, buone a mangiar fritte. Così dette dalla forma. Talora si riempiono di fegatini battuti e s'impastano col riso. » (*Meini*). — « Bombe coll' odore di vainiglia bene inzuccherate. » — — « Bombe di riso. »

BONCERÈLLE. V. BONCIARÈLLE.

BONCIARÈLLE e più comunemente BONCERÈLLE. Quasi sempre nel plurale. Specie di frittelle fatte con pasta di farina dolce cotte nella padella prima strofinata con una mezza mela unta d'olio. — « Faremo un pajo di padellate di bonciarelle » — « Mangiate calde, le boncerelle sono una delizia. » — « Le boncerelle le fanno anche i buzzurri. »

BONIFÁTOLI. Pasta casalinga da minestra che si fa spruzzando dell'acqua sul fior di farina, la quale si raggruppa così in pallottoline, che poi si fanno assodare al sole.

BÓRDA. Aggiunto d'una specie di Mele autunnali, non molto grosse e di buccia scura. — « Le mele borde sono dette anche finocchiette o finocchione. »

BORGIANO. V. MORGIANO.

BORRÁGGINE. V. BORRANA.

BORRANA, BORRÁGGINE (*Borrago officinalis*). Pianta originaria del Levante: ha le foglie verdastre, larghe, lunghe, ricoperte di un pelo corto assai duro. Si coltiva negli orti con l'erbe cibarie, ma se ne trova anche alla campagna ne' luoghi incolti e fra i sassi. I suoi fiori, per lo più di color turchino, si adoperano per abbellire le insalate e si mangiano con esse; e delle foglie ancor tenere si fanno *frittelle*, specie di cibo assai comune in Toscana, fatto con fette di mela e foglie di borrana infarinate e fritte in padella.

Borrággine non è comune in Toscana dove popolarmente si dice sempre *Borrana*. — « Le foglie giovani della borrana sono eccellenti mescolate con l' insalata. » — « C' è

chi adopera la borrana anche nella minestra. »

BÓRSA. V. Vòlva.

BOTTÓNI DI GARÒFANO. V. Garòfano.

BOZZÁCCHIO e BOZZACCHIÓNE. « Susina che prima di venire a maturità intristisce, e, gonfiando oltre il consueto, divien vana ed inutile: onde in maniera proverbiale *Le susine diventano bozzacchi* o *bozzacchioni* diciamo di cosa che promette bene in sul principio e poi ha cattivo esito; maniera adoperata pur da Dante. » (*Rigutini.*)

BOZZACCHIÓNE. V. Bozzácchio.

BOZZOLARA. Femminile di Bozzolaro (V.).

BOZZOLARO. Colui che vende ciambelle inzuccherate e simili paste dolci. Non comune, ma dell'uso. — Il *Pasticcinajo* fa dolci più fini e più varii: il *Pasticciere* poi è il più aristocratico di tutti.

BRACHE DI LANZO. V. Poponcíno (fico).

BRÍCIOLE. Piccolissime particelle di pane divise dalla midolla o dalla crosta, o volontariamente o per accidente.

Diconsi anche *Bricioli* e *Minuzzoli;* ma *briciole* par più proprio della midolla: *bricioli* e della midolla e della crosta; *minuzzoli* più proprio del pane duro o secco o delle *briciole* divenute secche. Poi i *bricioli* e le *briciole* pajono dire maggior piccolezza e leggerezza de' *Minuzzoli.* — « Midolla di pane che va tutta in briciole — ridurla in briciole per far le polpette. » — « Raccattare le briciole sulla tovaglia. » — « In terra, al posto dov'è stato il piccino, c'è un monte di bricioli. » — « Serbare i minuzzoli di pane per le galline. »

BRÍCIOLI. V. Briciole.

BRIGIDINAJO. Chi fa o vende brigidini, specialmente in occasione di fiere e di feste civili o religiose. — « Banchi di brigidinai. » — « I brigidinai non vendono solamente brigidini, ma anche altre paste dolci, come ciambelle, biscottini, e simili. »

BRIGIDÍNI. Morselletti di pasta fatta con uova, zucchero e anaci, cotti, come i cialdoni, tra due forme, ma rotondi, e dello spessore di un soldo.

BRILLANTARE. Dicesi per similitudine dai pasticcieri nel significato di Coprire i panforti, i canditi, e altri dolciumi, di zucchero cristallizzato o chiarito.

BRILLANTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Brillantare.* — « Pasticcini brillantati. »

BROCCOLÁCCIO. *Pegg.* di *Broccolo.* — « Broccolacci di rapa duri e filosi. »

BROCCOLÉTTO. Segnatamente nel plurale, *Dim.* e *vezz.* di *Broccolo.* — « Buoni i broccoletti di rapa con un po' d'agliettino! »

BROCCOLÍNO. Segnatamente nel plurale, *Dim.* e *vezz.* di *Broccolo.* — « Broccolini di rapa strascicati in padella. »

BRÒCCOLO. Quasi sempre in plurale

BRÒCCOLI. Così si chiamano i Talli delle rape quando cominciano a fiorire; ed anche i Grumoli di certe qualità di cavolo. Come poi i *Broccoli* sono cosa non ancora venuta alla debita perfezione, e sono altresì cibo di poco sapore e di poca sostanza nutritiva, così *Broccolo* si usa per Semplice, Stupido, Balordo e simili. « Va là, che tu se' un gran broccolo. » — « Non lo vedi, broccolo, che fanno per burla! » — « Broccoli di rapa cotti nell' unto delle bracioline di majale. » — Due broccoli di cavolo nero. »

BRÒCCOLO ROMANO. V. Cávolo bròccolo.

BROCCOLÓNE. *Accr.* di *Broccolo.* — « Broccoloni di cavolo tanto fatti. »

BROCCOLÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Broccolo.* — « Alla servitù davano per colazione due broccolucci di cavolo strascicati in padella con molto aglio e poco olio. »

BROCCOLUTO. *Agg.* da *Broccolo ;* Che ha molti broccoli. — « Cavoli broccoluti — Rape broccolute. »

BROGIÒTTO. Aggiunto d' una varietà di fico di color nero o paonazzo al di fuori e dentro di un rosso vivido, di sapore dolce, ma mescolato di acidetto grato: è de' più tardi a maturare, e produce anche qualche fico fiore.

Una varietà dicesi *brogiotto bianco* o *romano.* — « E' mi par di vedere que' brogiotti fini, come piropi, con le lor lagrimette rilucenti come cristalli. » (*Caro.*) — « Per canzonatura dicono in Toscana *fichi brogiotti* i seminaristi vestiti di zimarre paonazze. »

BRUCI. Pasta da minestra che ha la forma de' bruci che rodono gli erbaggi, essendo una specie di *vermicelli* grossetti, lunghi un tre o quattro dita tutti a puntine o pelolini.

BRÚCIA PISTÓJA! È il grido de' veri fiorentini venditori di cocomero. E lo dicono perchè da Pistoja vengono i cocomeri più belli e più rossi.

BRUCIATA. Castagna arrostita con la buccia in una padella tutta bucherellata come un vaglio. — S' usa più spesso in plurale. — « Fare una padellata di bruciate. » — « Le bruciate si vendono a misura, non a peso. In alcuni luoghi si vendono a due, a tre al centesimo. » — In quasi tutta la Toscana dicono *Bruciate;* nel Pistojese corrottamente *Fruciate* e *Frugiate* e quindi *Fruciandola* la *Padella da bruciate.*

Il nome di *caldarroste* alle bruciate e di *caldallesse* alle ballotte, che ha molti esempi d'antichi e non è ancora morto del tutto fuor di Toscana, deriva dal grido *Calde arrosto! Calde allesso!* col quale i venditori lodano la loro merce.

BRUCIATAJA. V. BRUCIATAJO.

BRUCIATAJO e BRUCIATAJA. Colui e Colei che cuoce e vende bruciate e ballotte. — « Questa è la padella che adoprano in oggi i nostri bruciataj. » (*Panciatichi*).

« Nel mezzo v'han dipinto d'invenzione
L'impresa lor, nella quale hanno espresso
Sulle tre ore il venticel rovajo
Che ha spento il lanternone a un bruciatajo. »
Lippi.

— « Va' dalla bruciataja qui sulla cantonata a farti dare un mezzo litro di bruciate. »

BRUCIATÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Bruciata.* — « Faremo due bruciatine e ci beveremo sopra il vin nuovo. »

BRUCÍNI. *Dim.* di *Bruci*; Bruci di qualità più fina e più minuti.

BRUTTA BUONA. Aggiunto d' una specie di Pere d'estate che, brutte all'aspetto, perchè di buccia grossolana e d'un verde sporco, sono poi eccellenti a mangiarsi.

BUCCELLATO. Pasta con zucchero, uova e anaci, biscottata in forno e a foggia di piccola ciambella. — « Buccellati di Lucca. » — « Alludendo a Lucca e a' suoi famosi buccellati, il Fra Cipolla del Boccaccio dice a que' gonzi di contadini, che egli andò in paese dove *portano il pane ne' bastoni,* e infatti i venditori ambulanti di buccellati sogliono portarli infilati ne' bastoni. Poco fa due Lucchesi giravano qui per le vie di Perugia con due bastoni di buccellati e gridavano: *alla Lucca! alla Lucca!* »

BÚCCIA. Quella specie di pelle sottile che ricuopre la polpa di alcune frutte, come pere, mele, fichi e simili. — « Leva la buccia alla mela. » — « Le buccie di mela bruciate danno un buon odore. » — « A me piacciono le buccie di fico seccate. » — « Sdrucciolò su una buccia di cocomero, e si ruppe una gamba. » — « L'aroma che poi si comunica al vino, risiede in gran parte nelle buccie dell'uva. » V. anche SCÒRZA e CORTÉCCIA.

BUCCIATA. Colpo dato tirando una buccia. — « Lo presero a bucciate di popone. » — « Lo colse con una bucciata di cocomero in mezzo al fil delle reni. »

BUCCIUTA. Suol dirsi dell' uva, i granelli della quale hanno molta buccia e poco sugo. — « Uve piccole e bucciute, che danno quasi più vinaccie che vino. »

BUCHERÈLLO. V. SPUGNUOLA.

BUGIARDA e BUGIARDÍNA. Aggiunto di una qualità di Pere d'estate, così dette perchè a vederle pajono acerbe e sono mature. — « Le pere più stimate, come la buoncristiana . . . . la bugiarda. » — « Si colgono le pere moscadelle, bugiardine e diacciuole. » (*Magazzini*).

BUGIARDÍNA. V. BUGIARDA.

BÚGNOLO. Specie di cesta fatta di vimini, e in certi paesi di sala o di paglia, con suo coperchio o senza, per mantener calde le ballotte quando chi le vende va in giro per la città.

BUONCRISTIANA. Aggiunto di una qualità di Pere d' estate, che non trovo in alcun vocabolario distinte dalle altre. V. BUGIARDA.

BURÈ. Aggiunto di una qualità di Pere che maturano sul principio dell'autunno, di colore giallognolo, sparse in qualche parte di rosso. — « Il Rigutini fa le pere burè sinonime delle *burrone:* credo che non siano la stessa qualità: ma è molto facile sbagliare in queste distinzioni. »

BURRÓNA. Quasi Della natura del burro. Aggiunto di *Pesca* e di *Pera* che hanno la polpa molto tenera. — « Le pesche burrone si dicono anche *spicche, spiccacatoje, spiccagnole* e simili. » — « Le pere burrone e le pere spine sono ritenute le più salubri, e si sogliono dare anche agli ammalati. »

BUZZO. V. TRIPPA.

BUZZURRO. Così si dicono a Firenze quegli Svizzeri che calano d'inverno

in Italia a aprir vendita di pattona, farina dolce, bruciate, castagne e simili, e se ne tornano in primavera a' loro monti. — « In via de' Ginori c'era a' miei tempi un buzzurro famoso. » — « I buzzurri sono abilissimi nel far la polenda, e la nettezza è la loro dote principale. »

C

CACCHIATÈLLA. Panino di piccola forma, schiacciato, a picce, di farina più fina, poco cotto, che serve segnatamente per far le pappe a' bambini. — « La voce *cacchiatella*, sebbene assai comune, l'ho sentita una volta sola in bocca d'una povera vecchierella, un venticinque o ventisei anni fa, ed è per me la più antica e più cara memoria filologica. Ricorderò sempre la faccia smunta e gialla di quella povera vecchierella, gobba e sciancata, che là sulla piazzetta della Croce al Trebbio domandava a me l'elemosina per comprare una cacchiatella al bambino che aveva in collo; e io, filologo in calzoncini bianchi e gambe ignude, domandavo alla zia Teresa, buon'anima sua, la definizione della Cacchiatella. A que' tempi beati non pensavo di certo che avrei dovuto compilare un vocabolario metodico, e che la definizione della *cacchiatella* mi avrebbe caramente commosso. »

CALAMAGNA. Aggiunto di quella specie di Mele che in Firenze si dicono più comunemente *Francesche*.

CALDALLÉSSE. V. Bruciata.

CALDARRÒSTE. V. Bruciata.

CAMÍCIA. Così, secondo il Palma, si dice in Firenze la buccia interna delle castagne, che in altri luoghi si chiama *Sansa, Pecchia, Roccia* e *Peluja*. Il Rigutini dice la *Sansa* Quella po' di pellicola che rimane addosso alle castagne secche dopo la ventolatura. Io non saprei affermare quale di queste voci sia la più comune; forse la preferibile è *Peluja*, che, se non erro, è più fiorentina della *camícia*, e più propria della *sansa* e della *roccia*, se non forse anche della *pecchia*.

CAMÍCIA. V. Vòlva.

CAMPANA. Aggiunto di una qualità di Pere d'estate, dalla buccia verde scura, un po' bernoccoluta e che rammentano per la forma le campane. — « Le pere campane sono fra le più comuni in Italia. »

CAMPANÈLLE. Sorta di pasta tagliata da minestra in forma di cerchietti.

CAMPANELLÍNE. *Dim.* di *Campanelle*; Campanelle minute e di buco piccolino.

CAMPANELLÓNE. *Accr.* di *Campanelle*; Campanelle grosse e di buco largo.

CANAJUOLO. Specie d'uva assai dolce, così detta forse perchè si crede che piaccia molto ai cani per la sua dolcezza. Ve ne ha molte varietà.

> « Dagli acini più neri
> D'un canajuol maturo,
> Spremon mosto sì puro... »
>
> *Redi.*

CANAJUOLO COLÓRE. Uva quasi nera, di acini piccoli e radi, un po' bislunghi e di buccia gentile.

CANAJUOLO NÉRO GRÒSSO. Uva dai granelli piuttosto grossi che danno molto vino tendente al dolce, ma poco generoso, senza spirito e snervato.

CANAJUOLO NÉRO MINUTO. Uva di granelli men grossi del *Canajuolo nero grosso*, un po' bislunghi, detta comunemente *Colore*, e serve, essendo dolce, a governare i vini acerbi e crudi.

CANAJUOLO RÓSSO. Uva dai granelli grossi e bislunghi, di buccia gentile, di color rosso pieno, che partecipa del violetto. Serve per colorire e governare gli altri vini.

CANDELÒTTI. Specie di pasta da minestra, simile a' cannelloni, ma più grossa e più corta.

CANDIRE. *Att.* Far bollire più e più volte delle frutte, intere o a pezzi, entro il siroppo di zucchero che le compenetra tutte, e così divengono dolcissime e si conservano a lungo. — « Candire le arancine — le buccie di popone. »

E *ass.* — « I Genovesi son famosi per candire. » — « Confetturiere che non candisce bene. » — *Neutro.* — « Mettere le frutte a candire. »

CANDITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Candire.* — « Frutte candite. » — « La famosa zuccata di Palermo, è un pezzo di buccia di zucca candita. »

CANDITO. *Sost.* Frutte o pezzi di frutte candite. — « Una scatola di canditi. » — « Canditi di Genova — di Palermo. »

CANNA LADRA. V. Ingólla.

CANNÈLLA. Scorza accartocciata, giallo-rossigna, dei rami del *Lauro Cinnamomo*, e appunto *Cinnamomo* la dissero gli antichi, e direbbesi tuttora nello stil grave e poetico. — « Troppa cannella ci hai messo nella crema. » — Per condir le vivande s'adopera in polvere.

CANNELLÓNI. Sorta di pasta bucata da minestra, piuttosto lunga (circa due palmi), della grossezza presso a poco di un dito. Generalmente si fanno asciutte col sugo di carne, col cacio e burro, e talora con salsa di pomodori. V. anche MACCHERÓNI.

CANNELLÓNI CÓRTI. Specie di *Cannelloni* ma di minor lunghezza e più sottili.

CANNICCIAJA. V. SECCATÓJO.

CANNÍCCIO. V. SECCATÓJO.

CANNONCÈLLI LUNGHI. Specie di pasta bucata da minestra che si mangia generalmente cotta nel brodo.

CANNONCÉTTI. *Dim.* di *Cannonciotti;* più sottili e più corti di questi.

CANNONCÍNI. Pasta da minestra, più grossa dei *Cannonciotti.*

CANNONCIÓNI. Pasta da minestra; più piccoli e più corti de' *Cannoncetti.*

CANNONCIÒTTI. « Sono una minestra di paste simile ai cannelloni, ma più corti. Si mangiano conditi con cacio e burro, o cotti nel brodo, o ripieni di carne battuta, o anche in pasticci. — « Gli cascò, mentre mangiava, un cannonciotto ripieno sul ritratto, che aveva in petto, della dama. » (*Meini*).

CANNÓNI. Specie di *Cannonciotti,* ma più lunghi e più grossi.

CANNÓNI o CANNELLÓNI DA RIPIÈNO. Pasta da minestra in forma di cannoncetti di media grandezza, lunghi un tre o quattro dita o così, che servono per ripieno a pasticci di carne.

CANTI. Detto della noce, sono le sporgenze che fa il guscio nell'unione delle due parti. — « Per rompere le noci, generalmente si picchiano sui canti. » — « Le noci a tre canti crede il volgo che portino fortuna. »

CANTUCCI. Pane biscotto con bianco d'uova, qualche torlo, un po' di zucchero e anaci; generalmente duro e croccante. — « Cantucci da inzuppare nel vino. » — « Mangiar due cantucci per istuzzicar l'appetito. » — « Cantucci di Prato, durissimi, che a romperli secchi ci vuole il martello. » V. anche BISCOTTÍNI.

CANTUCCIAJO. Colui che fa e vende cantucci. — « È venuto un cantucciajo di Prato a metter su bottega a Firenze. »

CANTUCCÍNI. *Dim. vezz.* di *Cantucci.* — « Cantuccini da farci la zuppa col vin santo. »

CANTUCCÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Cantuccio.* — « Un cantuccino di pane intinto nel brodo — nella broda di fagiuoli. »

CANTÚCCIO. Le parti da lato de' pani tondi e le estremità de' pani lunghi, dove c'è più corteccia. — « I cantucci del pane sono più saporiti e più sani, perchè meglio cotti. » — « Fare la zuppa nel vino con un cantuccio di pane. »

CAPANNÈLLA. V. CAPPA.

CAPÉL D'ÁNGIOLO. Pasta da minestra finissima di prima qualità, che si vende come in ciambelle o riccioli di capelli.

CAPELLÍNI. Pasta da minestre, lunga, sottile, ma non tanto quanto il *Capel Venere* e il *Capel d'Angelo* o i *Sopraccapellini.* Così detta dalla forma di grossi capelli. È minestra leggiera e di breve cottura.

CAPELLÍNI A MATASSÍNE. Capellini finissimi ravvolti a mazzetto sopra sè stessi in forma quasi di ciambelline.

CAPO. Si dice il bulbo dell'aglio nascosto sotto terra, dalla base del quale parte un ciuffo di radichette bianchiccie. — « Compra due capi d'aglio. » — « Tanto se ne sa a mangiare uno spicchio, dice il proverbio, quanto un capo d'aglio. »

CAPPA. Al giuoco del nocino o del nocciolino, s'intende per *cappa* tre nòccioli messi accosto l'uno all'altro e sopra ancora un nòcciolo o una noce. — « Metter su la cappa — Prendere la cappa — Dare alla cappa. »

La *Cappa* è detta anche *Capannella, Casella* e *Castellina*, ma i più comuni in Toscana sono *Cappa* e *Castellina;* in Firenze *Cappa.* V. GALLÉTTO.

CAPPÈLLA. V. CAPPÈLLO.

CAPPELLÉTTI. Sorta di pasta da minestra, così detta dalla forma di piccolo cappello, nella quale si mette un ripieno di salsiccia e di carne di pollo. Si fanno cuocere nel brodo o col sugo di carne. — « I cappelletti di Bologna sono i più famosi e si conservano a lungo. La morte dei cappelletti è nel brodo di cappone. »

CAPPÈLLO e più comunemente CAPPÈLLA. Quella espansione in forma

di disco, ora convesso, ora leggermente concavo, ora ovulare, che sta sul gambo de' funghi e nel quale sono gli organi riproduttori. — « Le cappelle dei porcini sono buone in padella. » — « Guarda che belle cappelle hanno questi funghi pratajuoli! »

CAPPERÉTTO. *Dim.* di *Cappero.* — « Mangiandoli con una passera, i capperetti e' rallegravano il cuore e destavano l'appetito. » (*Buonarroti.*)

CAPPERÍNO. *Dim. vezz.* di *Cappero.* — « Che capperini piccini! — Ma come son buoni anche! »

CÁPPERO (*Capparis spinosa*). Segnatamente in plurale. Pianta fruticosa, perenne e sempre verde, che nasce spontanea nelle fessure delle vecchie muraglie e nei terreni argillosi: ha le foglie tonde, lisce, alquanto carnose, col picciuolo munito di due spine alla base; ha i fiori bianchi, ai quali succedono i frutti, che sono bacche bislunghe come olive, piene di polpa, con piccoli semi rossi.

Il cappero non vive coltivato negli orti, o trapiantato, ma per averne le piante si soffia il seme con un cannello nei crepacci dei muri, o si pone in certi tubi di terra cotta che si adattano nei muri stessi o nei terrapieni; onde è detto anche *Cappero di muro.*

I *Capperi*, che si conservano sotto l'aceto per condimento di alcune vivande, sono i fiori in boccia, ed anche i frutti immaturi di questa pianta, fatti prima appassire. — « Salsa di acciughe e capperi. » — « Sulle uova in camicia ci stanno bene i capperi sotto aceto. »

CÁPPERO CAPPUCCÍNO. Segnatamente in plurale. Diconsi i bottoni dei fiori del *Nasturtium indicum* o *Tropæolum majus,* che si mettano sotto aceto e si adoperano come i capperi comuni. V. anche NASTÚRZIO INDIANO.

CÁPPERO DI MURO. V. CÁPPERO.

CARAMELLAJO. Venditore ambulante di caramelle. — « I caramellaj vendono spicchi di noci, chicchi d'uva, spicchi d'arancio e simili, caramellati. »

CARAMELLARE. Ricoprire le frutte o pezzi di frutte con un sottile strato di zucchero liquefatto nel quale si tuffano per un momento. Si dice anche del « Dare allo zucchero una lieve cottura, per la quale si rapprende e si cristallizza. » — « Il caramellare lo zucchero è cosa di pratica. » (*Rigutini*).

CARAMELLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Caramellare.* — « Zucchero caramellato. » — « Chicchi d'uva — spicchi di noce caramellati. »

CARAMÈLLE. Pasticche fatte di zucchero liquefatto al fuoco e poi rappreso in piccoli quadrettini color nocciuola.

Si dicono *Caramelle* anche le Frutte ricoperte d'una crosta di zucchero cotto. — « Le caramelle son cosa da ragazzi. » — « Caramelle infilate in uno stecco: i caramellaj le sogliono vender così. »

CARCIOFÁCCIO. *Pegg.* di *Carciofo.* — « Carciofacci tutti pelo e con tanto di spunzoni. » — « Carciofaccio stopposo. »

CARCIOFAJA. Luogo piantato a carciofi. — « Certi bruci pelosi.... quando avevano devastata una carciofaja, andavano ad impossessarsi d'un'altra. » (*G. Targioni).*

CARCIOFAJO. Colui che va attorno vendendo carciofi. — « Eccolo il carciofajo! Chi lo vuole il carciofajo, donne? »

E a modo d'aggettivo nel proverbio: « Aprile carciofajo, Maggio ciliegiajo. »

CARCIOFÉTO. Ha esempii, ma non è più comune per CARCIOFAJA (V).

CARCIOFÉTTO. *Dim.* di *Carciofo;* Carciofo novellino. — « Levando via i carciofetti che dan fuori da principio. » (*Soderini*).

E anche con un che di *vezz.* — « Due carciofetti fritti — nel tegame con le uova. »

CARCIOFÍNO. *Dim. vezz.* di *Carciofo.* — « Il dottor Bonaparte, uomo dottissimo, ma ridicoloso, discorreva un giorno con un teologo se in Paradiso si sarebbe avuto il gusto del mangiare: e negandolo il teologo, perchè era ghiotto, esclamò: Nè anche carciofini fritti? » (*Dati).*

CARCIÒFO (*Cynara Scolymus*). Pianta che fa una boccia in forma di pina, composta di tante piccole foglie a squame, e buona a mangiarsi cotta in varii modi, ed anche cruda a guisa di frutta nella parte più morbida delle foglie. Coltivata negli orti, ha dato origine ad alcune varietà distinte pel colore, la forma, e la grossezza della boccia; onde si ha il carciofo verde generalmente preferito; il carciofo pavonazzo; il carciofo rosso; il carciofo bianco, ecc. Una varietà a boccia globosa è detta *Mazza ferrata;* le foglie di questa non hanno

nella cima quella piccola spina che sogliono avere le altre. — « Carciofi fritti — ripieni — trippati. »

CARCIÒFO CÓN LA BARBA. Segnatamente nel plurale. Quelli che hanno il girello peloso. — « Carciofacci con la barba, duri e stopposi. » — V. anche GIRÈLLO.

CARCIÒFO MADORNALE. Segnatamente nel plurale. Que' primi carciofi che butta la pianta e che non hanno spine o spuntoni.

CARCIOFÓNE. *Accr.* di *Carciofo.* — « Carciofoni grossi e buoni a nulla. »

CARCIOFÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Carciofo.* — « D'una mezza dozzina di carciofucci, indovina quanto m' ha chiesto? » — « Due carciofucci trippati, un pezzetto di cacio, e basta. »

CARDAJA. Mucchio di cardi. Altrimenti *Ricciaja.*

CARDÍNO. Il cardo piccolo della castagna, tosto che esce fuori dalla pianta — « Sfiorito il castagno, spunta il cardino. »

Cardino, secondo che si legge nelle Lettere del Giuliani, non è sempre diminutivo. « Come il settembre corre umido, il cardino tanto si lascia pigliare: ma se viene l'asciuttore, il cardino buca tutte le mani, e le castagne si sgranellano a stento. »

CARDO, CARDÓNE (*Cynara cardunculus*). Pianta congenere al carciofo, che si coltiva dove più e dove meno, per le sue lunghe e grosse costole o foglie radicali, le quali, per renderle più atte agli usi della cucina, dopo che si sono abbastanza sviluppate, si legano e si rincalzano in modo da restar presso che fasciate di terra.

Carducci, Cardoncelli, diconsi pure i rimessiticci o teneri polloni del carciofo domestico, che dagli ortolani sono diligentemente recisi dalla pianta principale, sia per rinnovare con essi in altro luogo la carciofaja, ove ciò non facciasi per seme, sia per sotterrarli e renderli mangiabili sotto il nome di *Gobbi.*

CARDO. Lo stesso che Riccio; e lo dicono più specialmente i Pistojesi ed i Lucchesi — « Il caldo di settembre fa seccare il cardo. » — « I cardi sono rimasti piccoli. » — « Dice Sebastiano Pauli d'aver sentito dire nelle montagne del Pistojese *Si lamenta di tre per cardo*; cioè si lagna che i suoi castagni abbiano per ogni cardo tre castagne, quando non ne possono aver di più. »

CARDONCÈLLI. V. CARDO.

CARDÓNE. V. CARDO.

CARDUCCI. V. CARDO.

CARÒTA (*Daucus carota*). Pianta che fornisce grosse radici, coniche, lunghissime, per lo più gialle, di buon sapore e nutritive. Ve ne sono anche di bianche, di rosse, di arancione, ecc., nelle diverse varietà.

La carota coltivasi, non solo negli orti per gli usi della cucina, ma in alcuni luoghi anche ne' campi, come pianta da foraggio, utile specialmente per ingrassare il bestiame.

« La purpurea carota, la vulgare
Pastinaca servil, l'enula sacra. »
Alamanni.

CAROTÁCCIA. *Pegg.* di *Carota.* « Carotaccie sfatte da darsi alle bestie. »

CAROTAJO. Chi vende carote. Non comune nel proprio.

CAROTÍNA. *Dim. vezz.* di *Carota.* — « Lesso rifatto con due carotine. » — « Un po' di carotina ci sta tanto bene nel brodo. »

La *carotina* è pe' chimici una sostanza particolare organica che si estrae dalle carote.

CAROTÓNA. *Accr.* di *Carota;* Grossa carota, ma non tanto quanto il *Carotone.* — « Vedesti, eh, che razza di carotoni che c'erano all'esposizione agricola di Assisi? » — « Carotone come queste non è mica facile trovarne. »

CAROTÓNE. V. CAROTÓNA.

CAROTÚCCIA. *Dim. dispr.* di *Carota.* « Non mangiarono che un piatto di carotuccie in umido. »

CARRUBA. Frutto del Carrubo o Carrubbio (*Ceratonia siliqua*) in forma di silique o baccelli schiacciati, coriacei, contenenti una polpa giallo-verde, dolcigna, che si succia, masticandola, quando son secchi, chè da verdi hanno sapore ingrato.

CASÈLLA. V. CAPPA.

CASTAGNA. Il frutto del Castagno (*Castanea vesca* o *Castanea vulgaris* o *Fagus castanea*), di sostanza farinacea, asciutta, dolcigna, rivestita da due bucce, l'una interiore tomentosa, l'altra esterna, coriacea, liscia e lucente, di color bruno rossiccio. Si mangia lessata, arrostita, cotta in forno, ovvero ridotta in farina; anche si candisce, e se ne può estrarre uno zucchero cristallizzabile.

CASTAGNACCÉTTO. *Dim.* e un poco

vezz. di *Castagnaccio;* men piccolo e più alto del *Castagnaccino.*

CASTAGNÁCCIA. *Pegg.* di *Castagna;* Castagna non buona. — « Castagnacce marce — bacate — raccolte nel fiume in tempo di piena. »

CASTAGNACCIAJO. Chi fa e vende castagnacci. — « Nell'inverno passato vennero a Milano alcuni castagnacciaj pistojesi e mi dicono che fecero discreti affari. »

CASTAGNACCÍNO. *Dim. vezz.* di *Castagnaccio;* più piccolo, ma fatto forse con maggior cura del *Castagnaccetto.*

CASTAGNÁCCIO. Intriso di farina dolce con pinocchi e talora anche con uva secca e noci, che si cuoce in forno entro una teglia di rame, e viene come una schiacciata. Così lo chiamano a Pisa, a Pistoia e a Lucca; ma a Firenze è detto oggi comunemente *Migliaccio.*

« Or se tu mi vuoi bene, orsù fai tosto.
Or ch'è ne viene i castagnacci e 'l mosto. »
Lor. de' Medici.

CASTAGNAJO. Coltivatore di castagni, Chi raccoglie castagne, e più comunemente Chi le vende.

CASTAGNATURA. La raccolta delle castagne. Il tempo nel quale si raccolgono. — « Per la castagnatura m'ha invitato alla sua villa in montagna il canonico A. »

CASTAGNE COLATÍE o DI CASCO. Sono quelle che, arrivate a maturità, cascano da sè, o *colano* come dicono i montanari, perchè si aprono i ricci che le contengono: si credono meno serbevoli, e però si consumano prima delle altre.

Anche si chiamano *Castagne fogliajuole,* forse perchè cascano come le foglie, o perchè si raccattano da terra di mezzo alle foglie.

Per significare abbondanza di castagne colatíe, i montagnuoli dicono che le sono *strate strate* cioè che formano come uno strato in terra: « Le castagne erano strate strate e non si riparava a raccattarle. « E diconsi anche nello stesso senso *Castagne assolajate.*

CASTAGNE DI CASCO. V. CASTAGNE COLATÍE.

CASTAGNE DI RICCIAJA. Quelle che, non perfettamente mature e chiuse ancora nei ricci, si fanno cadere, abbacchiandole, perchè finiscano di maturare poi, o come dicono, si purghino, tenendo ammontati gli stessi ricci.

CASTAGNE FOGLIAJUOLE. V. CASTAGNE COLATÍE.

CASTAGNE FRÉSCHE. V. CASTAGNE VÉRDI.

CASTAGNE SÉCCHE. Quelle che son fatte seccare nel metato, poi sbucciate o mondate, per mangiarsi intere, cotte in acqua, o altrimenti, ovvero per ridursi in farina sotto la macina del mugnajo. Per ischerzo si chiamano *Confetti di montagna.* » — « Le donne che filano sogliono tenere in bocca una castagna secca per procurarsi in copia la saliva necessaria. » — « Le castagne secche sono indigeste, mangiate crude. »

CASTAGNE VÉRDI, CASTAGNE FRÉSCHE. Quelle che furono raccolte di poco, o si serbano verdi, sia lasciandole nei ricci, sia mescolandole a della rena, o sotterrandole in luogo asciutto, per farne poi ballotte, bruciate, mondine e simili.

CASTAGNÉTTA. *Dim.* di *Castagna.*

CASTAGNÚCCIA. *Dim.* di *Castagna* con un che di *dispr.* — « Quattro castagnucce e un bicchier di vino; ecco tutta la mia cena. »

CASTAGNUOLO. Aggiunto di una qualità di fico di buccia paonazza, dentro rosso, piccolo e piramidato: produce fichi fiori e fichi settembrini.

CASTELLÍNA. V. CAPPA.

CASTELLÍNA DI NÉCCI. V. TESTATA DI NÉCCI.

CASTRARE. Detto delle castagne, fare in esse un piccolo taglio, intaccandone la buccia, affinchè nell'arrostirle, non iscoppino; operazione che fanno i bruciataj con un coltellino adunco, detto *Castrino.* — « Tu castra le castagne, e io accenderò il fuoco per far le bruciate. » — « In mancanza di castrino può servire un coltello ordinario da tavola o da tasca appuntato. »

CASTRATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Castrare.* — « Castagne bell'e castrate — castrate poco — male. »

CASTRÍNO. V. CASTRARE.

CASTRÓNI. Sono, secondo la signora Bulgarini, una specie di ballotte castrate e salate. Non so se sia voce comune e se i *castroni* siano dalle montagne del Pistojese penetrati nelle città.

CATAGLIUOLO. Tavola tonda ad uso vassojo sul quale i montanini ed i buzzurri scodellano la polenda. — « Pri-

ma di scodellar la polenda' si infarina il catagliuolo perchè la polenda non vi s'attacchi. »

CÁTERA. V. MÁNDORLA DI S. CATERÍNA.

CAVALIÈRE. Aggiunto d'una qualità di Fico tondo, con buccia nericcia, dentro rossiccio, solamente settembrino. Ve ne sono anche di bislunghi. — « I fichi.... cavalieri sono mediocremente buoni a seccare. » (*Magazzini*).

CAVALLUCCI. Pasta dolce in forma di mostacciuolo duretto, fatta di fior di farina, miele, pepe e noci pestate. — « I cavallucci di Siena sono famosi. »

CAVOLÁCCIO. *Pegg.* di *Cavolo.* — « Cavolacci duri, tutti costole e torsolo. »

È anche nome comune di molte piante che cestiscono prima di fiorire, come l'*Atriplex hortensis,* la *Lactuca virosa,* ecc.

CAVOLAJA. Colei che vende cavoli, e Luogo piantato di cavoli. — « Porre una nuova cavolaja. »

CAVOLAJO. Colui che vende cavoli. Men comune forse di *Cavolaja* nel senso di Luogo piantato di cavoli. — « Cavolajo ben lavorato e concimato. »

CAVOLAJO. *Agg.* da *Cavolo.* — « Dicono i contadini *terra cavolaja* quella dove i cavoli vengono bene. » — « Dice il Tommaseo che a Firenze una delle campane del Duomo è chiamata *Cavolaja* perchè fatta fare da una donna che arricchì col vendere cavoli. Il Rigutini invece dice che quella campana suona a una data ora della sera per ricordare la cacciata del Duca d'Atene, e che fu così detta da una cavolaja la quale, secondo la tradizione, fu la prima a dar con essa il segnale della sollevazione. »

CAVOLATA. Gran piatto o Gran mangiata di cavoli cotti. — « La sera per cena i nostri contadini fanno una cavolata e poi se ne vanno a dormire. » — « Faremo una bella cavolata. » — Non comunissimo, ma vivo.

CAVOLÉTTO. *Dim.* di *Cavolo;* piccolo cavolo. — « Cavoletti neri per la minestra di magro. »

CAVOLÍNO. *Dim.* di *Cavolo;* Cavolo novellino. — « Cavolini teneri. » — E anche La pianticella di cavolo che si leva dal semenzajo e serve di postime.

CÁVOLO (*Brassica oleracea*). Ortaggio di più sorte e di grande uso nell'economia domestica: ha la radice fibrosa, producente un fusto cilindrico, con foglie larghe, mediocremente carnose, crespe, attaccate per la costola al fusto e sparse di polvere bianco-azzurra. « Minestra di riso e cavolo. »

CÁVOLO A BRÒCCOLI. V. CÁVOLO BRÒCCOLO.

CÁVOLO AGRO. V. CÁVOLO SALATO.

CÁVOLO A PALLA. V. CÁVOLO BIANCO.

CÁVOLO BIANCO, CÁVOLO CAPPÚCCIO O CÁVOLO A PALLA. Dicesi una qualità di cavolo a foglie bianchicce, alquanto lisce, strettamente addossate l'una sopra l'altra in forma di palla.

Ce ne sono di *nani* e *primaticci,* di *tardivi,* di *colore rosso* o *pavonazzo,* a *palla conica,* a *palla schiacciata,* ecc. — « Minestra di riso e cavolo bianco. » — « Prendi un cavolo a palla — un cavolo cappuccio per la minestra. » — « Il grumo del cavolo a palla si mangia anche in insalata. » — Il più comune in Firenze è *Cavolo bianco.*

CÁVOLO BRÒCCOLO O CÁVOLO A BRÒCCOLI, ed assol. BRÒCCOLI. Si distingue dal *Cavolo bianco* o *cappuccio* per le foglie biancheggianti, più lunghe, e per il fusto più alto, il quale, invece di formare una palla rotonda e serrata, dà origine ad un fascetto di ramoscelli staccati, terminati da altrettanti bottoni a fiori, teneri e sugosi, che si mangiano come i cavoli fiori. È detto anche *Cavolo romano, Broccoli romani, Cavolo broccoluto, Cavolo torsuto.*

Si distinguono due sorta di broccoli; *bianchi,* che hanno i bottoni dei fiori bianchi, e i *violetti* o *pavonazzi,* che sono di color porporino pendente al violetto.

CÁVOLO BROCCOLUTO. V. CÁVOLO BRÒCCOLO.

CÁVOLO CAPPÚCCIO. V. CÁVOLO BIANCO.

CÁVOLO CROCÍNO O TARDIVO. V. CÁVOLO NÉRO.

CÁVOLO FIÒRE che si pronunzia quasi sempre *Cavol fiore,* come tutt'una parola. Sorta di cavolo, del quale si mangia il fiore strettamente aggruppato a guisa di palla, e prima che si spieghi e sbocci, con i suoi gambi allora teneri; le foglie non si curano e si danno per pastura alle bestie. — « Due palle di cavol fiore da farle lesse. » — « Pezzetti di cavolfiore fritti in padella. »

CÁVOLO NÉRO. Sorta di cavolo che ha le foglie bislunghe, di un verdecupo, tendente al nero, bollose e concave per disotto, e perciò non capaci di addossarsi l'una all'altra per formar palla. Questa varietà è comunissima in Toscana, ove distinguesi in *cavolo nero maggese* o *primaticcio*, più grande, più crespo e più colorito, che si semina in febbrajo; e in *cavolo crocino* o *tardivo*, più piccolo, che si semina in fine di giugno. — « Era ghiotto delle fette di pane arrostite, agliate, e sopra cavolo nero condito con olio, pepe e sale. »

CÁVOLO NÉRO MAGGÉSE o PRIMATÍCCIO. V. Cávolo néro.

CÁVOLO RAPA. Sorta di cavolo, il cui fusto sopra alla radice si ingrossa a forma di rapa: questo ingrossamento con le tenere foglie che lo rivestono è la parte ricercata per mangiarsi. Sono varietà secondarie il *Cavolo rapa bianco*, e il *Cavolo rapa pavonazzo*.

CÁVOLO RÍCCIO. Specie di cavolo bianco, così detto dalla forma delle foglie tutte crespute.

CÁVOLO ROMANO. V. Cávolo bròccolo.

CÁVOLO SALATO, CÁVOLO AGRO. Quello acconciato con aceto e sale, dopo essere stato prima affettato in istriscioline e fatto leggermente fermentare. È il *Sauer-kraut* dei Tedeschi, che ora a Firenze si comincia a voltare bravamente in *salcráutte*, e quasi più nessuno dice *Cávolo salato* o *cavolo agro*. — « Zampone col contorno di salcráutte. » — La voce è barbara, ma la colpa non è mia.

CÁVOLO TORSUTO. V. Cávolo bròccolo.

CÁVOLO VERZÒTTO. Varietà di cavolo, che è di mezzo tra il nero e il cappuccio; ha le foglie di color verde pisello, gonfie, bollose, che, riunendosi, formano un cesto o palla non tanto serrata.

CAVOLÓNE. *Accr.* di *Cavolo;* Grosso cavolo.

« Orsù, vienne, su alto
Vienne ch'io non arei la parte mia;
Gli è un cavolon che fummica tant'alto. »
Buonarroti.

CAVOLÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Cavolo.* — « Un po' di cavoluccio e due fagiuoli è stato il suo desinare. » (*Meini.*)

CAZZÒTTO. Voce bassa, ma comunissima in Firenze e propria di certi pani di mezzana grandezza, di forma tutta loro particolare tra la tonda e la quadrata, ben cotti e croccanti. — « Compra un filoncino di pane e quattro cazzotti. »

CÉCE. (*Cicer arietinum*). Ha le foglie impari, pennate, le foglioline ovate, fortemente seghettate, il fiore col calice lungo quanto la corolla, il baccello rigonfio, contenente due soli semi: questi sono angolosi, ed hanno qualche somiglianza colla testa di un montone o ariete; donde il nome di *arietinum* datogli da Plinio e da Linneo.

Una sola specie se ne conosce, e varia per il colore del fiore e del seme. Ve n'hanno di bianchi o giallognoli, di rossi e di neri. La distinzione più comune che se ne fa, è quella di *Ceci bianchi* e *Ceci rossi.*

I bianchi, detti anche *Ceci premici*, sono più stimati, perchè hanno la buccia meno dura, e sono di più facile cottura (*Ceci cottoj*); e questi pure variano per il seme più grande e grinzoso, rotondo e meno simile alla testa dell' ariete. Il più tondo, secondo Plinio, è quello *quod religio pervigiliis adhibet*, e secondo altri, il *nero* era riserbato, come le fave e le lenti, alle cene mortuarie. Un'altra varietà va sotto il nome di *Cece pendolino.* — « Minestra di strisce e ceci. » — « I ceci vogliono una gran cottura. »

CÉCE BIANCO. V. Céce.

CÉCE PENDOLÍNO. V. Céce.

CÉCE PRÈMICE. V. Céce.

CÉCE RÓSSO. V. Céce.

CÉCI MARITATI. Vivanda da povera gente, fatta con ceci cotti mescolati con farina o paste. — « La sera mangiano un po' di polenda, o due fagiuoli, o un piatto di ceci maritati. »

CEDRARE. *Att.* Dare odore o sapore di cedro, Conciare con sugo di cedro. — « Il giorno, sei ore dopo desinare, beverà otto once della suddetta acqua di Pisa, e la beverà così pura, ovvero volendola far cedrare, potrà farsi. » (*Redi.*)

CEDRATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Cedrare.* — « Brodi lunghi cedrati. » (*Redi.*) — « Acqua — giulebbe — zucchero cedrato. »

CEDRATO. Per *Cedro* non comune in Toscana.

CEDRÍNO. *Dim. vezz.* di *Cedro.* — « Cedrini piccoli, ma molto profumati. »

CÉDRO. Frutto del *Citrus medica;* è giallo, bislungo, più o meno appuntato, odorifero, con poca polpa e col sugo carico di acido citrico; ha la scorza molto grossa e bernoccoluta, contenente molto olio essenziale, amaro ed assai aromatico, la quale, come quella delle arance e dei limoni, si suol candire nello zucchero, o sciroppo, o rosolio, e serve per lavori di credenza e come confortativo dello stomaco. Somministra anche l'*Essenza di cedro*, adoperata come cosmetico, e l'*Acqua di tutto cedro*, come cordiale.

CÉDRO CÓL PICCIUOLO. V. Cédro Giudáico.

CÉDRO CORONATO o DÉLLA GHIANDA. È fasciato in parte dal calice ingrossato, sicchè rassomiglia a una ghianda.

CÉDRO DÉL LAGO. V. Cédro di Salò.

CÉDRO DÉLLA GHIANDA. V. Cédro coronato.

CÉDRO DI FIRÈNZE. È della grossezza d'un limone ordinario, ripianato verso il gambo, con la polpa verdognola.

CÉDRO DI SALÒ o DÉL LAGO. Ricercato per la buccia tanto esterna quanto interna, bernoccoluto alla sommità. Se ne estrae la famosa *acqua* antinervosa *di tutto cedro.*

CÉDRO GIUDÁICO o CÓL PICCIUOLO. Ha forma conica piramidale, terminato alla sommità dal pistillo persistente e ingrossato, colla buccia di color giallo dorato, la polpa acida, leggermente amara.

CEDRÓNE. *Accr.* di Cedro. — « Cedroni spropositati. »

CÉNCI. Pasta intrisa di farina e d'uovo, della quale si tira la sfoglia e, tagliata a strisce a mo' di lasagne, si frigge in padella e si asperge poi con zucchero in polvere.

CEPPATÈLLO. Nome di parecchie specie di funghi del genere *Boletus*, e segnatamente del *Ceppatello bianco piccolo* (*Boletus sulsquamosus*), del *Ceppatello buono* o *domestico* (*Boletus edulis*) e del *Ceppatello zolfino* (*Boletus sulphureus).*

CERFÒGLIO. (*Chœrophyllum sativum*). Pianta annua della famiglia delle ombrellifere, che coltivasi negli orti per l'uso continuo che se ne fa nelle cucine come condimento delle vivande: ha un miglior odore del prezzemolo, al quale si assomiglia per le foglie.

CERFÒGLIO MUSCHIATO. (*Chœropyllum odoratum*). Specie di cerfoglio che cresce nei prati di montagna; onde, coltivato negli orti, resiste al freddo più che il cerfoglio comune; s'accosta nell'odore al macerone e all'anace, e si fa servire per condimento dell'insalata.

CÉSTO. Tutte insieme le foglie germogliate dalla stessa radice d'una pianta erbacea, e più specialmente d'insalata. — « Un cesto d'indivia — di lattuga. »

CETRIOLÍNO. *Dim.* di *Cetriuolo;* e si dice segnatamente di quelli piccoli e non maturi da mettere sott'aceto per mangiarli col lesso. — « Un vaso di cetriolini e di peperoni. »

CETRIUOLO e corrottamente dal volgo *Treciolo* (*cucumis sativus*). Pianta che ha gli steli sarmentosi, rampicanti, ispidi, le foglie scabre a cinque lobi; i frutti di varia grossezza, bislunghi, quasi cilindrici, verrucosi, con la polpa molle, acquosa, che prima della loro piena maturità si mangiano crudi nelle insalate o acconci in aceto. — « Prima di condire i cetriuoli, sbucciati e affettati fine fine, si dà loro una buona salata, perchè ne sgorghi un po' dell'umore acquoso che contengono in gran copia. » — « I cetriuoli tornano facilmente a gola. »

CHICCAJO. Del linguaggio bambinesco per Venditore di chicche, Pasticciere e simili.

CHICCHE. Voce del linguaggio fanciullesco per Paste dolci in genere, e comprende anche i confetti, le pasticche e simili. — « Fa le bizze perchè vuole le chicche. » — « Se sarai buono ti comprerò la chicca. » — « Le chicche fanno male al corpicino. »

Si dice anche *Chicco*, ma non comunemente e quasi sempre in singolare. — « Il piccino vuole il chicco; compraglielo. »

CHICCHÍNE. *Dim. vezz.* di *Chicche.* — « Cammina, cammina, ti compro le chicchine. » — « Uh buona la chicchina! »

CHICCHÍNO. *Dim.* di *Chicco*, ma forse men comune, men nobile e meno vezzeggiativo di Chiccholíno (V.).

CHICCO. Nell'uso familiare, sinonimo di Ácino (V.). — « Grappolo che ha dei chicchi maturi — che ne ha qualcheduno non ancora maturo. »

CHICCO. V. Melagrana.

CHICCO. V. Chicche.

CHICCO DI RISO. Pasta tirata a guisa di chicco di riso, per minèstra.

CHICCOLÍNO. *Dim. vezz.* di *Chicco.* — « Nel panettone milanese — nelle schiacciate — in molte paste dolci — si mettono qua e là de' chiccolini d'uva. »

CHÍFEL e nella più fiorentina delle pronunzie CHÍFELLE. « Panellino fatto di fior di farina e burro, a forma di luna crescente, e che s'inzuppa nel caffè e latte a colazione. Furono fatti da prima a Vienna nel 1685 quand'era assediata da' Turchi; ed ebbero però la forma di mezza luna, che è la insegna di quella gente. » (*Meini*). — « Un chifelle imburrato. » — « Chifelli arrosto. » — « Ha inzuppato nel caffè due pansèmelli e tre chifelli arrosto. » — « O belle o brutte queste voci, si sentirà sempre gridare per le vie di Firenze: *Semelli e chifelli freschi un soldo l'uno!* »

CHIOCCIOLÍNO. Specie di piccola schiacciata fatta a foggia di baco avvolto. — « In una cantilena pe' bambini si dice che la gatta andò al mulino e fece un chiocciolino coll' olio e col sale e col.... piscio di cane. »

« Due bambini
Piangono, chè la serva ha fatto il pane,
Nè loro volle fare i chiocciolini. »
Fagiuoli.

CHIÒDI DI GARÒFANO. V. GARÒFANO.

CIALDE. Intriso di fior di farina, che si stringe tra due forme di ferro calde e si cuoce alla fiamma. Rimane sottile e bianchissimo come le ostie per la Comunione.

CIALDONAJO. Chi fa e vende Cialde e Cialdoni.

CIALDONCÍNI. *Dim. vezz.* di *Cialdoni.* — « Cialdoncini ben croccanti. » — « Ho mangiato due cialdoncini con la panna montata. »

CIALDÓNI. Dolci fatti d'una pasta di fior di farina, zucchero, uova e anaci pestati fine fine, che si taglia in pezzetti come una nocciuola, e questi, schiacciati tra due forme ben calde, rimesse sulla fiamma, divengono sottilissimi, accartocciati, croccanti e d'un color gialljino bruciaticcio. Generalmente ricevono dalle forme una specie di venatura a losanghe o a quadretti rilevata su tutta la loro superficie esterna. Si mangiano a quel modo o con la panna montata o col gelato, servendosene a modo di cucchiajo *commestibile.*

« Non eran prima fatti che mangiati
Da noi, che ghiotti siam, tutti i cialdoni. »
Canti carnescialeschi.

CIAMBÈLLA. Detto di Pane, è Pane in forma di anello più o meno grande. — « Pane a ciambella — Ciambella di pane. » — « Ciambelle e pan tondi. »

CIAMBÈLLA. Pasta dolce, fatta di farina, uova, zucchero e burro, ridotta in forma d'anello. — Ve ne sono di molte qualità, ed è impossibile descriverle tutte. — « Se sarai buono ti comprerò la ciambella. » — « Venditori di brigidini e di ciambelle. »

CIAMBÈLLA LAVORATA. Quella che è variamente figurata nella sua parte superiore: generalmente ornata di un BACO (V.).

CIAMBELLÁCCIA. *Pegg.* di *Ciambella* in tutti i sensi.

CIAMBELLAJA. Colei che fa o vende Ciambelle dolci. — « La bella ciambellaja rubacuori. »

CIAMBELLAJO. Colui che fa o vende ciambelle dolci.

« C'eran, dite e chiedete, i ciambellaj,
Quel che ha di ciliegiuol le boccie piene:
C'erano fruttajuol, cocomeraj. »
Fagiuoli.

CIAMBELLÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Ciambella* in tutti i sensi.

A modo di positivo si dicono *Ciambelline* certe paste di fior di farina e chiaro d'uovo, leggerissime e cotte, in teglia l' una accanto all' altra in forma di grata, che si vendono da' fornaj per friggerle in padella, inzuppate appena nel brodo e indorate.

CIAMBELLÉTTA. *Dim.* di *Ciambella* in tutti i sensi. Per Pasta dolce vedine l'esempio del Firenzuola in BERLINGÒZZI.

CIAMBELLÓNA. *Accr.* di *Ciambella* in tutti i sensi.

CIAMBELLÓNE. *Accr.* di *Ciambella* in tutti i sensi; più grande della *Ciambellona.*

Ciambellone, dice il Fanfani, è Ciambella assai più grande delle comuni, fatta di una pasta non molto dolce, intrisa con chiara d'uovo, che prima di metterla in forno si sobbolle.

CIAMBELLÚCCIA. *Dim. dispr.* di *Ciambella* in tutti i sensi.

CICA. V. MELAGRANA.

CÍCCIOLA (*Agaricus eryngii*). Così dal colore di carne pallida si dice una specie di fungo che nasce sulle radici

marcite dell'eringio. — « Le cicciole, funghi particolari che fanno intorno a Uliveto, villa celebre di casa Pucci; dette così, cred' io, dal colore della ciccia o carne lavata. » (*Salvini.*)

CICÈRBITA (*Soncus oleraceus*). Pianta erbacea, che quando è tenera si suol mangiare in insalata.

« La cicerbita vil, la porcellana. »
Alamanni.

CICERBITÁCCIA. *Pegg.* di *Cicerbita.*

« Cicerbitaccia verde e pagonazza. »
Burchiello.

CICERBITÍNA. *Dim.* e anche *vezz.* di *Cicerbita.* — « Cicerbitina tenera tenera. »

« E spesso spesso si trova fra' sassi
Qualche cicerbitina benedetta.
Firenzuola.

CICÉRCHIA (*Lathyrus sativus*). Sorta di legume somigliante al pisello; ha i fiori solitarii, e i viticci con due foglie, i baccelli ovali, bislunghi, schiacciati, con due orlicci membranacei lungo il dorso. Somministra un foraggio verde, sano, nutritivo (per cui è detta anche *Ingrassabue*) e lasciata granire dà semi da ridursi in farina per ingrassare i porci. V' ha anche tra la povera gente di campagna chi mangia questi semi in minestra e in insalata, a guisa degli altri legumi.

Per il colore distinguesi in *Cicerchia bianca*, cioè di fiore e seme bianco; *Cicerchia nera*, di fiore rosso e seme nericcio; *Cicerchia brizzolata* e men comunemente *screziata*, di fiore e seme variegato.

CICÉRCHIA BIANCA. V. CICÉRCHIA.

CICÉRCHIA BRIZZOLATA o SCREZIATA. V. CICÉRCHIA.

CICÉRCHIA NÉRA. V. CICÉRCHIA.

CICERCHÍNA. *Dim.* di *Cicerchia:* alcuni chiamano così anche una specie di cicerchia, che è il *Lathyrus cicera* dei botanici e l'*Ervum ervilia.*

CICERCHIÒLA. *Dim.* di *Cicerchia*, usato nel proverbio: « Quando mette la querciola, e tu semina la cicerchiola. »

CICERCHIÓNE. *Accr.* di *Cicerchia,* nome che si dà alla cicerchia salvatica, e a un'altra specie di cicerchia, che è il *Lathyrus angulatus,* a fiori di color cilestro chiaro o rossiccio, che cresce abbondantemente fra le messi.

CICÒRIA (V.). RADÍCCHIO.

CILIEGÉTO. Luogo ove siano piantati molti ciliegi. Non comune.

CILIEGÉTTA. *Dim.* non comune così come *Ciliegina.* — « Ciliegio che fa delle ciliegette discrete. »

CILIÈGIA. Frutto del ciliegio (*Prunus cerasus*): è una drupa quasi rotonda, carnosa, liscia, lucente, di color vario, tra il giallognolo e il bianco, il rosso ed il nerastro, con nòcciolo a commettiture più o meno prominenti. « Panieri di ciliege pistojesi. » — Conserva — siroppo — vino di ciliege. »

CILIÈGIA ACQUAJUOLA. Di un bel colore rosso, quando è perfettamente matura, di grato sapore, e così detta per essere assai acquidosa.

CILIÈGIA A CUORE. Rossa pallida, duretta e terminante in punta a modo di cuore dalla parte opposta al gambo.

CILIÈGIA AGRIÒTTA o VISCIOLÓNA. Di polpa molle e delicata, tra dolce e agra, di color rosso sanguigno cupo e con gambo corto.

CILIÈGIA AMARASCHÍNA, detta anche assolutamente AMARASCA o AMARÈNA. Frutto del *Cerasus capróniana Griotta,* globoso, depresso, di color porporino scuro quasi nero, colla polpa rossa, un poco acerba ed amara, col nocciolo tondo. Serve specialmente a preparare il noto liquore detto *Amaraschino* e *Maraschino.*

CILIÈGIA BIANCA. Di color bianco cereo, di forma bislunga, arrotondata, leggermente piatta alla base, di polpa molto aderente al nocciolo.

CILIÈGIA CÒRNIOLA. Di un rosso incarnato, leggermente cuoriforme, di pasta piuttosto dura, non molto profumata, ma gustosa e con un senso di freschezza che le altre ciliege non sogliono avere. È molto stimata per i guazzi.

CILIÈGIA DURÁCINE. Di polpa consistente, rossa al di fuori e sbiancata internamente.

CILIÈGIA LUSTRÍNA. Piccola, di un rosso chiaro e colla buccia molto levigata e lucida, onde il nome.

CILIÈGIA MOSCADÈLLA. Di polpa soda, sbiancata, screziata di punti rossicci, di sapor dolce aromatico.

CILIÈGIA NAPOLETANA. Di polpa meno consistente della ciliegia duracine, di color rosso cupo vinato, tanto di fuori che di dentro.

CILIÈGIA NÉRA. Grossa, di polpa tenera, molto dolce, di color rosso cupo nella perfetta maturità. È molto sugosa, e, strisciata sul pane, lo colorisce di un rosso vivo comunicandogli un grato sapore.

CILIÈGIA VISCIOLÓNA. V. CILIÈGIA AGRIÒTTA.

CILIÈGIA ZUCCAJA o ZUCCHÉTTA. Grossa, ma poco saporita.

CILIÈGIA ZUCCHÉTTA. V. CILIÈGIA ZUCCAJA.

CILIEGIÁCCIA. *Pegg.* di *Ciliegia.* — « Ciliegiacce strafatte — ammuffite — marcio. »

E più specialmente riguardo all'abuso.— « Tu mangi troppe ciliegiaccie in guazzo: ecco perchè sei così incalorito. »

CILIEGIAJO. Venditore di ciliege. — « I ciliegiaj fiorentini sogliono gridare per le strade: *Piangete, bambini, ci ho le ciliegie,* quasi dicano: piangete perchè i parenti ve le comprino. »

A modo d'*agg.* nel proverbio: « Aprile carciofajo, Maggio ciliegiajo. »

CILIEGIANA. Nome di una specie di uva, i cui granelli grossi e neri, rammentano le ciliege.

CILIEGÍNA. *Dim. vezz.* di *Ciliegia.* — « Ciliegine primaticce, sbiancate e poco saporite. » — « Prenda una ciliegina in guazzo. »

CILIEGIÓNA. *Accr.* di *Ciliegia.* — « Oh che belle ciliegione! » — « Nel Pistojese ci son certe ciliegione! »

CILIEGIÚCCIA. *Dim.dispr.* di *Ciliegia.* — « Due ciliegiuccie per frutte. » — « Ciliegiuccie tutte nocciolo. »

CILIEGIUOLA. Frutto del Ciliegiuolo o Ciliegio nano (*Cerasus chamœcerasus*), grosso quanto un pisello, di un sapore acidissimo, non disaggradevole nella perfetta maturità.

CIÒCCA. Per Grappolo, è usato comunemente in Toscana, specialmente se grosso e maturo. Non si direbbe mai *Una ciocca acerba, ma un grappolo acerbo.* — « Due belle ciocche d'uva Salamanna. »

CIOCCOLATA. Vedi per questa voce e famiglia l'Articolo seguente.

CIPÓLLA (*Allium cœpa*). Pianta di odore e sapor forte, coltivata pel suo bulbo radicale composto di più scorze o foglie concentriche, sovrapposte le une alle altre, adoperato come condimento ed anche come alimento. — « Lesso rifatto colle cipolle. » — « Frittata colle cipolle. » — « Battuto di prezzemolo e cipolla. »

CIPÓLLA BIANCA. Quella che ha bianca la prima sfoglia e l'interno.

CIPÓLLA DA ESTATE o SAVONÉSE. Varietà di cipolle più dolci delle altre.

CIPÓLLA LUNGA. V. CIPÓLLA PORRAJA.

CIPÓLLA MALÍGIA. V. CIPÓLLA PORRAJA.

CIPÓLLA PORRAJA, MALÍGIA o LUNGA. Varietà di Cipolla col bulbo allungato (*Allium cœpa oblonga*). « Le cipolle malige si piantano come i porri, con palo, nel mese di giugno. » (*Crescenzio.*) V. anche CIPOLLÓNE.

CIPÓLLA RÓSSA. Quella che ha rossa la prima sfoglia e l'interno bianco o leggermente accennante al rosso. — « Le cipolle rosse sogliono essere impregnate di un umore più acre e di un odore più forte, più pungente. » (*D. Pont.*)

CIPÓLLA SAVONÉSE. V. CIPÓLLA DA ESTATE.

CIPÓLLA VERNÍNA. Varietà di cipolle che mettono più tardi delle altre e si serbano in reste per l'inverno. — « Una resta di cipolle vernine fortissime. »

CIPOLLÁCCIA. *Pegg.* di *Cipolla.* — « Ci ha messa tanta cipollaccia in quell'intingolo. » (*Meini.*) — « Quella cipollaccia mi torna sempre a gola. »

CIPOLLAJO. Luogo piantato di cipolle e Venditore di cipolle: nel secondo senso si dice piuttosto *Cipollaro* così come *Agliaro* (V.) — « Un cipollajo ben tenuto frutta discretamente. » — « Se passa qualche cipollaro, comprane un par di reste. » — Il luogo piantato a cipolle non si direbbe mai *Cipollaro.*

CÍPOLLARO. V. CIPOLLAJO.

CIPOLLATA. Vivanda fatta di cipolle e di zucche trite. Così i vocabolarii; ma nell'uso è piuttosto Vivanda di sole cipolle cotte in padella. — « Ho fatto fare una bella cipollata per cavarmene la voglia. »

CIPOLLÍNA. V. CIPOLLÍNO.

CIPOLLÉTTA. V. CIPOLLÍNA.

CIPOLLÍNO, CIPOLLÍNA, CIPOLLÉTTA. *Dim.* di *Cipolla,* e dicesi propriamente quella che non ha fatto o almeno ingrossato il bulbo, e si mangia fresca.

Questi nomi possono indicare anche una varietà di cipolla di bulbo piccolo. — « In febbrajo si piantano cipolle e cipollini. — Cipollette da contorni. »

Cipollina o *Erba cipollina (Allium schœnoprasum)* dicesi una pianti-

cella, della quale non si mangiano i bulbi, ma le foglie, e queste si tagliano fine fine per le insalate.

CIPOLLÓNE. *Accr.* di *Cipolla.* Così chiamasi anche una varietà di cipolla che ha il bulbo oblungo, di fortissimo sapore, e della quale in alcuni luoghi mangiasi il fusto fresco col piccolo bulbo, detta altrimenti *Cipolla porraja, Cipolla maligia.*

CIPOLLÚCCIA. *Dim. dispr.* di *Cipolla.* — « Un po' di cipolluccia e un po' di pane onorato fa più pro' che il cibo squisito di certe mense. » (*Meini*).

CIVAJA. Generalmente in plurale. Lo stesso che Legume, e s' intende di quelli mangerecci, quali sono le fave, i fagiuoli, i ceci, le lenti, ecc., e più specialmente ancora, considerati come secchi, chè altrimenti si dicono piuttosto Legumi. — « Bigoncie — sacchi pieni di civaje.

CIVAJUOLO. Venditore al minuto di civaje, biade e simili. — « Suo nonno si arricchì facendo palesemente il civajuolo e nascostamente lo strozzino. »

CLARÉTTO BIANCO DI FRÁNCIA. Varietà d'uva dai grappoli poco serrati, lunghi, con granelli mediocremente grossi, bislunghi e di buccia dura. Il suo vino è di color di paglia, sottile, sciolto e spiritoso, ma di pochissimo odore.

CLARÉTTO RÓSSO DI FRÁNCIA. Varietà rossa dell' uva precedente.

CÒCCOLI. Lo stesso che *Galletti;* e lo dicono più specialmente i venditori di essi, i quali vanno gridando: *Coccoli! Coccoli! Che bei coccoli!*

COCOMERÁCCIO. *Pegg.* di *Cocomero.* — « Cocomeracci passati — annebbiati. »

COCOMERAJA e COCOMERAJO. Luogo ove si coltivano i cocomeri. — « Le cocomeraje del Pistojese. » — « Un contadino fa tutte le notti la guardia nel cocomerajo. » — In questo senso più comune *Cocomerajo.*

COCOMERAJO. Colui che vende i cocomeri interi o a taglio, generalmente su per le piazze o per le vie. — « In Piazza di Santa Croce a Firenze ci sono molti cocomerai nelle ore della sera. »

COCOMERÈLLO. *Dim.* non comune di *Cocomero.*

COCOMERÍNO. *Dim.* di *Cocomero;* Piccolo cocomero. — « Cocomerini ben maturi. »

« Ti mando le granella
Di quel cocomeríno,
Che tu mandasti a me,
Geva mia bella,
Che saporito fu, benchè vernino. »
Allegri.

COCÓMERO. Frutto della *Cucurbita citrullus*, esteriormente simile ad alcune zucche, rotondo, di buccia verde e liscia; picciuolo piccolo e corto; semi neri, o rossicci: polpa rossa, solla, acquosissima e dolciastra. — « Fare un tassello nel cocomero. — « Mangiando il cocomero, si fanno tre cose: si mangia, si beve e ci si lava il viso. »

COCÓMERO DI PISTÓJA. Grossissimo, di buccia verde-scura, talora con qualche striscia giallo-terrosa. Ha la polpa, nella perfetta maturità, di un bel rosso acceso, granellosa, saporitissima; i semi neri.

COCÓMERO MOSCADÈLLO. Generalmente piccolo e di polpa gialliccia.

COCÓMERO NAPOLETANO. Più piccolo degli ordinarii e di buccia più sottile e trasparente, di seme biancastro, talora col contorno nero, o di seme rosso.

COCÓMERO VERNÍNO. Quello che, generalmente piccolo, si può conservar per l'inverno, tenendolo appeso al palco o sulla paglia. Vedine l'esempio in COCOMERÍNO.

COCÓMERO VETTÓNE. Quello che si ha in settembre dai tralci rimessi.

COCOMERÓNE. *Accr.* di *Cocomero.*

« Non altrimenti che tagliar festosa
Suole la plebe nelle sue merende,
Il dì di San Lorenzo a casa mia,
Que' gran cocomeroni per la via. »
Fortiguerri.

COFÁCCIA. Metatesi volgare di *Focaccia;* ma cara anche ai Toscani che non sono volgo, quando parlano di pappatoria, chè allora preme a tutti farsi capir chiaro dal cosiddetto volgo che, come i letterati, ha *Forma* dal greco Μορφή.

COFACCÍNO e più comunemente COVACCÍNO. Schiacciatina di pasta non lievitata, cotta sotto la cenere. — « Fare un covaccino — due covaccini. »

Può essere e non essere corruzione volgare di *Focaccino*, giacchè l'idea del *Covare* sotto la cenere può aver dato origine a questa voce, o almeno dato valore alla sua radice.

Secondo il Rigutini è (e sarà di

certo) anche Pezzetto di pasta da pane, spianata col matterello, e fritto in padella. Il Rigutini nota solo *Cofaccino*, non *Covaccino* che, per le mie cognizioni in verbo mangiatoria, è più comune.

CÒGLIERE. Spiccare dal ramo le frutte con le mani o con l'Ingolla. — « Va' a cogliere due fichi per la colazione. »

COLLARÍNO. V. ANÈLLO.

COLLÉTTO. V. ANÈLLO.

COLOMBANA. V. COLOMBANO.

COLOMBANO, COLOMBANA, SANCOLOMBANO, SANCOLOMBANA. Sorta d'uva dolce, bianca e rossa, molto carnosa e piacevole al gusto. La varietà rossa dà un vino molto generoso e soave.

COLÓRE. V. ABRÒSTINE.

COLORÍNO. V. ABRÒSTINE.

CÒLTO. *Part. pass.* e *agg.* da *Cogliere*. — « Frutte colte ora — colte la mattina — appena colte. »

COLTRONCÍNO. Quel grosso panno a più doppii, col quale si coprono le bruciate belle e cotte e versate dalla padella in un recipiente adattato, acciocchè il calore non isvapori, e diventino morbide e polpose.

I Pistojesi dicono: Mettere le bruciate a polpare, Lasciarle impolpare, per esprimere il coprirle col coltroncino o con altro.

COMINÈLLA. V. COMÍNO.

COMÍNO (*Cuminum, Cyminum*). Pianta che alza pochi centimetri; ha la radice a fittone, il fusto eretto, ramificato fino dalla base, le foglie glauche, filiformi, il fiore a ombrella, e il seme un poco simile a quello del finocchio, leggermente peloso, di sapore aromatico e grato. È originaria dell'Alto Egitto e dell'Etiopia, onde chiamasi anche *Finocchio orientale;* e coltivasi a Malta, nella Sicilia, ecc. unicamente pe' suoi semi, che si adoperavano una volta in medicina, ed oggidì servono più comunemente per dar l'odore a certe pasticcerie, ed entrano in quel mescuglio di droghe di cucina detto *Spezie*.

Il nome di *comino* è stato applicato ad alcune altre piante aromatiche: chiamasi *comino tedesco* o *comino de' prati*, il *carum carvi*, il cui seme cilindrico, incurvato, si confonde col comino domestico e con l'aneto; *comino nero* o *cominella*, la *nigella sativa; comino salvatico*, la *lagoecia cuminoides*, ecc.

COMÍNO NÉRO. V. COMÍNO.

COMÍNO SALVÁTICO. V. COMÍNO.

COMÍNO TEDÉSCO o DE' PRATI. V. COMÍNO.

COMPÓSTA. Conserva di frutte, fatta con zucchero chiarito e per via di cottura. — « Composta di fragole — d'albicocche. »

Lo stesso che *Conserva* più popolare. Notisi però che quella di Pomidori non si direbbe Composta. — « Fette di pane con sopra distesa un po' di conserva di ciliege. »

CONFETTACCI. *Pegg.* di *Confetti*. — « Confettacci che pajono fatti col gesso. »

CONFETTARE. Per *Candire* e simili, è oramai di raro uso.

CONFÈTTI. Mandorla, pistacchio, nocciuola, coriandolo o altro, che si ricuoprono di più o meno strati di zucchero sciolto, agitandoli sul fuoco in un vaso di rame appeso in alto, e che poi si coloriscono variamente e si danno loro varie forme. — « I confetti di Pistoja tanto famosi non sono poi una gran cosa: la loro particolarità sta piuttosto in un sapore dolce delicato e non stucchevole e nella forma spugnosa e bernoccoluta che prendono; forma che gli stessi confettieri pistojesi non riescono a ottenere in altri paesi così perfetta come a Pistoja. » — « Confetti di Pistoja, grossi e leggieri. » — « In occasione di sposalizii si sogliono regalare i confetti. »

CONFÈTTI DI MONTAGNA. V. CASTAGNE SÉCCHE.

CONFÈTTI PARLANTI. Quelli dentro a' quali è un fogliolino arrotolato e stampatovi una sentenza o dei versi, quasi sempre scipiti. — « Trovò i numeri del lotto in un confetto parlante. »

CONFETTIÈRA. Quella che con voce francese dicono *Bomboniera* gli assassini della lingua; cioè Un vasetto, una scatola, una borsa e simili, piena o da empirsi di confetti e simili dolci. — « Che belle confettiere ha messo in vetrina il Giacosa! » — « In occasione del matrimonio del Contino A. con la Baronessina C. furono regalate delle stupende confettiere con sopra la cifra degli sposi e tanto di corona. »

CONFETTIÈRE. Colui che fa o vende confetti. — « Il Giacosa tiene un bravissimo confettiere. » — « Imparai a recitar la parte di Stenterello da un confettiere di Pistoja chiamato Gio-

suè. » — Il CONFETTURIÈRE (V.) non è la stessa cosa.

CONFETTÍNI. *Dim. vezz.* di *Confetti.* — « Gli anaci in camicia sono una specie di confettini piccolissimi. » — « Bocca di dama — panforte — dolce — con sopra cifre, ghirigori fatti con tanti confettini di varii colori. » — « Sta' buono e zitto, se vuoi che ti abbia a comprare i confettini. »

CONFETTUCCI. *Dim.* e anche *dispr.* di *Confetti.* — « Confettucci ordinarii. »

CONFETTURE. Nome generico dei confetti e simili dolci. — « Negozio di confetture. » — « Confetture francesi — napoletane — siciliane. »

CONFETTURERÍA. Luogo dove si fanno e si vendono Confetti e simili dolci. — « La confettureria che hanno aperto due Svizzeri sulla cantonata di Via S. Pancrazio è sempre piena di gente. »

CONFETTURIÈRE. Colui che fa e vende non solo confetti, ma altri svariatissimi dolci di simil genere: canditi, conserve, pasticcini, ecc., e anche liquori. — « Chi è il miglior confetturiere di Milano? »

CONFORTÍNO. « Pane (dice il Carena) intriso con miele, con entro spezierie. » Non so se questa sia giusta definizione nè se la parola sia sempre viva. Esempi ne ha moltissimi, ed è forse la stessa cosa o poco dissimile da que' dolci detti *Un quattrin mangiare e bere.*

CONSÈRVA. V. COMPÓSTA.

CÒPPIA DI PANE. « Dicesi Una piccia di due pani, od anche Un pane assai bislungo. — « Compra due pan tondi e una coppia di pane. » (*Rigutini*).

In modo proverbiale *Rendere tre pan per coppia* o *Avere tre pan per coppia* vale Rendere o Dare gran vantaggio e anche *Render pan per focaccia.* V. FOCÁCCIA.

CORBÉZZOLA e men comunemente ÁLBATRA. Frutto del corbezzolo (*Arbutus unedo*): è una bacca globosa, grossa quanto una ciliegia, con molti semi o tubercoli all'esterno, che la rendono scabra, di color croceo miniato, insipida, aspra, ma che acquista, nelle piante coltivate, un sapore dolcigno non disaggradevole, e la grossezza d'una susina. — « Le corbezzole stuccano facilmente. » — « A Firenze nessuno dice *Albatre* le corbezzole: lo dicono a Pistoja e in altre parti di Toscana e d'Italia. »

CORBEZZOLÓNA e CORBEZZOLÓNE. *Accrescitivi* di *Corbezzola.* — « Corbezzolone rosse ben mature. » — « Pajono (*certe fragole*) corbezzoloni di quei ben grossi. » (*Redi.*)

CORBEZZOLÓNE. V. CORBEZZOLÓNA.

CORIÁNDOLO (*Coriandrum sativum*). Pianta annua, alta da 3 a 9 decimetri, che prese il nome dal greco *coris*, cimice, a cagione del suo insopportabile fetore di cimice, che però perde seccandosi: ha la radice gracile, a fittone; il fusto eretto, cilindrico, ordinariamente ramoso; le foglie di color verde chiaro, arcicomposte, colle foglioline lineari, ottuse all'apice; i fiori disuguali, bianchi, talvolta porporini; i semi sferici, striati, aromatici, che si confettano in più maniere ed in alcuni luoghi si fanno servire anche di condimento.

Questa pianta cresce anche spontanea ne' campi, infestandoli, e chiamasi *coriandolo salvatico*, dai botanici *coriandrum testiculatum*, perchè ha il seme doppio, cioè di due globi uniti. — « Nel salmì i cuochi ci sogliono mettere un po' di coriandolo. »

CORIÁNDOLO SALVÁTICO. V. CORIÁNDOLO.

CORNÉTTI. V. CORNÉTTO.

CORNÉTTO. Generalmente usato in plurale: Piccolo pane in forma di scuola con due o più corni alle estremità o anche sopra e sotto. — « I cornetti son più sani perchè hanno molta crosta e sono ben cotti. »

Si dicono *Cornetti* o *Corni* anche le punte a mo' di corna che sporgono da' chifelli e da altri piccoli pani.

CÒRNI. V. CORNÉTTO.

CÒRNIOLA. Frutto del Corniolo (*Cornus mascula*): ha la forma della giuggiola lunga, il nocciolo durissimo, la polpa morbida nella maturità, ma molto acida e lazza, onde da pochi si mangia, e serve per lo più a far conserve per le bevande dell'estate: è di un bel color rosso, ma ve ne sono anche di gialle e di bianche.

CORÓNA. V. NÈSPOLA.

CORÓNE. V. VECCHIÓNI.

CORTÉCCIA. Detto del pane, La parte dura esterna più cotta dell'interna e colorita dall'azione del calore del forno. *Crosta* vale lo stesso, ma par che dica Corteccia più dura e anche secca. — « La corteccia è più sana e più gustosa della midolla. » —

« Non mangio che la corteccia del pane, per serbare le midolle alla nonna. » — « Croste di pan secco. » — « Pane dalla crosta bruciata. »

CORTÉCCIA. Nome proprio della buccia o involucro esterno delle Arancie e dei Cedri; quella dei limoni *Scorza.* — « L'acqua di tutto cedro si estrae dalle corteccie del cedro. » — « Tintura aromatica di corteccie d'arancio. » — « Scorza di limone grattata per dar profumo a un dolce. »

È da notarsi però che *Corteccia* è più dell' uso, dirò così, farmaceutico e commerciale, che del familiare toscano, nel quale si dice più comunemente *Buccia.*

CORTECCÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Corteccia.* — « Inzuppare nel vino, nell' uovo da bere delle corteccine di pane. »

CORTECCÍNO. *Dim. vezz.* di *Corteccia.* Non tanto comune, ma dell'uso. — « Un corteccino di pane inzuppato nel brodo. »

CORTECCIÓNA. *Accr.* di *Corteccia.* — « Pane con una cortecciona grossa grossa. »

CORTECCIÓNE. *Accr.* di *Corteccia.* Grosso pezzo di pane colla corteccia. — « Ha mangiato un corteccione di pane con due salsiccie. » — « Da' al solito povero quel corteccione di pane che avanzò iersera a cena. »

CORTECCIÓNE. Aggiunto d'una qualità di Fico, così detto dalla sua buccia dura, solamente settembrino.

CÒSCIA. Aggiunto d'una qualità di pera, morbidissima, saporosissima, di buccia liscia, e di forma bislunga. Così detta forse dalla forma, come *Pere campane.* — « Le pere coscie non son da confondere con le *coscie di monaca,* una varietà di susine squisitissime. »

CÒSIMA. Aggiunto d'una qualità di Pere che maturano in ottobre. — « Che sia una pera di sapore politico, dice il Tommaseo, e che le pere cosime siano parenti delle stelle medicee? »

CÒSTOLA. Detto di Cavolo, Lattuga e simili, La parte più dura che è nel mezzo delle loro foglie, e regge il tenero di esse. — « Le costole più grosse si buttan via. » — « Un cavolaccio tutto costole e torsolo. » — « Dalle costole della lattuga s'estrae un umore che forma la base dei lattucarii per la tosse. »

CÒSTOLE. V. BIÈTOLA.

COSTOLUTO. Fornito di Costole piuttosto grosse. — « Cavoli costoluti, i quali nel mezzo delle foglie hanno una costola di smisurata grandezza. » (*Soderini*).

COTÓGNA. Frutto del Cotogno (*Pyrus cydonia*); nella sua maturità ha un bel colore giallo; è coperto di leggiera lanugine; ha un odore grato e penetrante, ma la polpa è molto aspra e poco sugosa, sicchè nessuno lo mangia crudo, ma sempre cotto nello sciroppo e sotto la cenere: i suoi semi sono rivestiti di una lanugine gommosa abbondante, che si impiega utilmente in medicina.

Dicesi *Pera Cotogna* la varietà dal frutto lungo e turbinato a guisa di pera; e *Mela cotogna* quella che ha la forma globosa; la *Cotogna di Portogallo* ha la polpa più tenera e più odorosa.

COTÓGNA DI PORTOGALLO. V. COTÓGNA.

COTOGNATO. Conserva o gelatina che si fa cocendo le mele o le pere cotogne con zucchero.

« La corte è come dire un cotognato
Fatto di pere fradice confette. »
Allegri.

COVACCÍNO. V. COFACCÍNO.

CRÈNNO. V. BARBAFÒRTE.

CRESCIÓNE. Nome che si dà a parecchie piante appartenenti a diversi generi botanici. Vi è il *Crescione acquatico (Nasturtium officinale* o *Sysimbrium nasturtium)* detto anche *Erba da scorbuto,* il quale trovasi nei rivi e nelle fossette, dove placidamente scorre l'acqua; se ne mangiano le foglie crude in insalata, e si adopera anche come antiscorbutico; — il *Crescione de' prati,* detto anche *Viola dei pesci (Cardamina pratensis)* che cresce nei prati montuosi ed umidi; ha il sapore del crescione acquatico e può servire agli stessi usi economici e medicamentosi; il *Crescione fetido (Lepidium rudерale),* che nasce fra le rovine delle muraglie, ed esala un odore spiacevole, assai penetrante, ecc.

CROCCANTE. *Agg.* Si dice di tutti que' dolci cotti per modo che sotto il dente sgretolano, e si sminuzzano, mantenendosi sodi, nè diventando pasta. Ma generalmente si dice di quelli levati dal forno di fresco.

CROCCANTE. *Sost.* Specie di dolce fatto in forma con zucchero chiarito

e mandorle tostate insieme con lo zucchero medesimo. Viene come una crosta concava più o meno sottile. — Gli si dà talora la forma di panierini, di fiori, di cappelli e simili. — « Fare il croccante. — Metterlo in forma. »

CRÒSTA. Detto del pane, lo stesso che *Corteccia,* ma par che dica Corteccia più dura e più cotta. Le corteccie secche del pane si dicono infatti *Croste,* anche se unite a molta midolla. — « Un proverbio: Il pane d'altri ha sette croste; per Dante *sa di sale:* certamente è cattivo a rodere. »

CROSTERÈLLA. *Dim.* di *Crosta,* con un che di *vezz.* — « Crosterelle di pane con un po' di midolla. » — « Crosterelle di pane buone per far la pappa a' bambini. »

CROSTÍNI. Fetterelle di pane arrostite, lunghe e strette, per inzuppare nelle uova da bere, o quadrate per arrostirle insieme agli uccelli, al majale, o per friggerle. — Quelli da imburrare per il caffè e latte sono più larghi e più grossi. — « Imburrare i crostini — Crostini imburrati. » — « Mi piacciono più i crostini che i tordi. » — « Crostini con la merda di beccaccia — co' fegatini di pollo. »

CULACCÍNO. La parte della castagna opposta a quella detta FIORICÍNO (V.) e per la quale è attaccata al riccio. In alcune parlate si dice anche *Naso* e *Nasello,* mentre in altre dicono così il *Fioricíno.*

D

DA INVÈRNO. V. VERNÍNO.

DÁTTERO. Il frutto della Palma o *Phœnix dactylifera:* è una drupa di figura simile a quella dell'oliva, lunga e grossa all'incirca quanto il dito pollice (d'onde i nomi di *dactula* e *dactyli,* che le diedero i Greci e i Latini); ha la buccia sottile, liscia, di color giallo dorato; la polpa pingue, zuccherina, semitrasparente, d'odore soave, nel cui centro trovasi un nocciolo legnoso. Se ne contano più varietà. — « In Sicilia le palme crescono benissimo all'aria aperta e producono anche i datteri, ma non li maturano. » — « Una cassetta di datteri. »

D'AUTUNNO. V. AUTUNNALE.

DÈNTI DI CAVALLO. Sorta di pasta da minestra, così detta dalla forma. Ci sono anche i *Denti di leone,* ma non so in che differiscano.

DÈNTI DI LEÓNE. V. DÈNTI DI CAVALLO.

D'ÈSTATE. Aggiunto di quelle frutte che maturano nell' estate. — « Le mele d'estate sono le S. Giovanni e le dolci; quasi tutte le altre sono autunnali o vernine. »

DIACCIUOLA. Aggiunto di una qualità di Mele e di Pere. Le prime hanno la polpa verdognola e quasi trasparente: le seconde sono di polpa bianchissima e piuttosto sodetta, che si stritola fra' denti in modo da rammentare il ghiaccio. — « Cominciano le poponelle, e si colgono le pere moscadelle, bugiardine..... e diacciuole. »

DI PRIMAVÈRA. V. PRIMATÍCCIO.

DIRICCIARE, SDIRICCIARE. Cavare le castagne dai ricci.

Diricciare è d'uso presso quei di Casentino. Nella Montagna pistojese dicono invece *Sgranellare* o *Sgranare le castagne.* Vedi anche SCARDARE.

DITI D'APÒSTOLO Certe Paste sfoglie avvolte sopra di sè, in forma di grosso dito, vuote dentro, e ripiene o di crema o di panna montata.

DÍTOLA e quasi sempre in plurale DÍTOLE (*Clavaria coralloides*). Specie di fungo mangereccio che ha l'apparenza di un minutissimo corallo fitto fitto e gialliccio, o di una spugna. Quando son molto sviluppati rammentano le dita; quindi il nome. — « Le ditole si cucinano con olio, aceto, aglio e nepitella. » — Vedi anche FAMÍGLIOLA.

DÍTOLA SCÉMPIA. V. FAMÍGLIOLA.

DÓLCE. *Sost.* In singolare si dice di quel piatto che si serve in fin di tavola prima delle frutte e nel quale entra in maggiore o minor quantità lo zucchero. — « Senza il dolce non mi par d'aver desinato. » — « Che cosa c'è oggi per dolce? — La crema co' savojardi — Un pasticcio con la conserva d'albicocche. » — « Minestra, quattro piatti di carne, un dolce, frutta, formaggio, caffè e liquori. »

DÓLCE. *Agg.* Si dice di quelle vivande in cui entra lo zucchero. — « Paste dolci — Un piatto dolce. »

DÓLCE. Aggiunto d' una qualità di Mele. — V. MÉLA.

DÓLCI. In plurale comprende Tutte le paste, i confetti e simili in cui entra lo zucchero. — « Mangiar troppi dolci. » — « I dolci guastano lo stomaco. » — « Una scatola di dolci. »

DOLCIPÁPPOLA. Nome volgare d'una

specie d'uva bianca, copiosa, di grappoli raccolti e talmente serrati che spesso i granelli, di mediocre grossezza e di buccia tenera, vengono a scoppiare. Così detta dalla sua dolcezza; quasi *Dolce a papparla.*

DOLCIUMI. Termine collettivo e dispregiativo di tutti i cibi dolci, come confetti, canditi, pasticcini, ecc. — « Si rovina lo stomaco coi dolciumi. » — « Non mangerebbe che dolciumi. » — « I Turchi divorano di gran dolciumi. »

DONZELLÉTTE. V. DONZELLÍNE.

DONZELLÍNE o DONZELLÉTTE. Fritto di pasta lievita tagliata a marzapane.

DOTTATO. Aggiunto d'una qualità di Fico, che ha la buccia di color verde chiaro; è rosso carneo di dentro, pieno di dolce sugo melato, e si reputa il migliore. Dà raramente fichi fiori e produce una gran quantità di fichi settembrini. In certi luoghi lo dicono *Ottato* forse da *Optatus*, perchè dei più reputati. — « Un paniere di fichi dottati con la gocciola, che dicono mangiami mangiami. »

DRAGONCÈLLO. V. TARGÓNE.

DRAGÓNE. V. TARGÓNE.

DROGARE. V. l'Articolo 11° del Capo precedente.

DROGATO. V. l'Articolo 11° del Capo precedente.

DRÒGHE. Quasi sempre in plurale. Nome generico di ogni sorta di spezierie, aromi e simili, che si mettono nelle vivande per dar loro maggior grazia. Le *droghe* comprendono anche le *Spezie*. — « Cucina con troppe droghe. » — « Quante droghe adopera quel benedetto cuoco! »

E

ÈRBA. Nel linguaggio della cucina, si adopera talora per ERBÁGGIO (V.) — « Minestra, lesso e un piatto d'erba. » — « L'erba non fa collottola. » — « Compra un po' d'erba per il secondo piatto. »

Nel plurale *Erbe,* quelle erbette varie, minute, che si mettono per condimento e per odore nelle pietanze, e specialmente nella minestra. — « Minestra con l'erbe. »

ÈRBA ACCIUGA. V. RÈGAMO.

ÈRBA AMARA o ÈRBA SANTAMARÍA (*Tanacetum balsamica*). Ha le foglie ovate, seghettate, di sapore amaro e di odore aromatico assai penetrante, che molto si accosta a quello della menta: si adopera negli usi di cucina e anche per distillarne un'acqua antisterica. — « Ti ci piace un po' di erba amara nell'insalata? »

ÈRBA CIPOLLÍNA. V. CIPOLLÍNO.

ÈRBA DA ACCIUGHE. V. RÈGAMO.

ÈRBA DA FUNGHI. V. NEPITÈLLA.

ÈRBE DA ODÓRI. V. ODÓRI.

ÈRBA SANTAMARÍA. V. ÈRBA AMARA.

ERBÁGGIO. Dicesi ogni sorta d'erba da mangiare, ed è sinonimo di Ortaggio. — « In ottobre si continua la sementa della lattuga e degli altri erbaggi che non si poterono seminare in settembre — « Erbaggi novellini — Nutrirsi di erbaggi. » — « Quest'anno ci son pochi erbaggi. » — « A Roma gli erbaggi sono eccellenti, ma cari assaettati. »

ERBAJUOLO. Chi a mòdo di barullo, dice il Tommaseo, compra gli erbaggi da' contadini e va a rivenderli.

È anche Colui che tiene bottega d'erbaggi, altrimenti *Ortolano.* — « Va dall'erbajuolo di sulla cantonata a comprare un pajo di palle di cavolfiore. »

ÈRBE. V. ÈRBA.

ÈRBE ODORÓSE. V. ODÓRI.

ERBICCIUOLA. *Sottodim.* di Erba. — « *Erbicciuola* sarebbe Erba da poco, più da mangiare che da altro. » (*Tommaseo*). Non comune.

ERBICÍNA. *Dim.* di *Erba;* Erba piccola e saporosa. — « Insalata mista di varie erbicine. »

ERBUCCE. Per lo più chiamansi così certe piccole erbe odorifere e saporite, che s'adoperano per condimento, cioè per dar sapore, come il Prezzemolo, la Borrana, l'Acetosella, il Cerfoglio, la Menta, la Nepitella, la Salvia, il Regamo, il Timo, la Santoreggia, e più altre. — « Insalata con varie erbucce. » — « Minestra con le erbucce. »

ERBUCCI. Sempre in plurale. — Erbe odorose da dar grazia alle vivande. — « Piglia un soldo d'erbucci per far l'anguilla in umido. » — « Minestra con gli erbucci. »

ESTIVO. Detto di frutte, lo stesso della locuzione più popolana *D'estate.* — « Pere estive e vernine. » — Non comune.

F

FAGIOLÁCCIO. *Pegg.* di *Fagiuolo.* — « Fagiolacci dalla buccia dura, che non cuociono mai. »

FAGIOLAJO. Colui che mangia volentieri e spesso molti fagiuoli. — « Io non sono molto fagiolajo. » — « I Fiorentini son detti fagiolaj perchè amano molto i fagiuoli. »

FAGIOLATA. Gran pietanza e Grande scorpacciata di fagiuoli. — « Vo' fare una bella fagiolata. » — « I contadini toscani fanno di gran fagiolate. »

FAGIOLÉTTO. *Dim.* con *vezz.* di *Fagiuolo.* — « Un piatto di fagioletti dall'occhio che si sfarinano in bocca. »

FAGIOLÍNI. Così dicono comunemente a Firenze i fagiuoli in erba. — « I venditori ambulanti di fagiuoli in erba, vanno gridando per Firenze: *Fagiolin come la seta!* per significare che sono sottilissimi. » — « Fagiolini in umido — in insalata — sott'aceto. »

FAGIOLÓNE. *Accr.* di *Fagiuolo;* Grosso fagiuolo. — « Fagioloni bianchi. » — « Che razza di fagioloni! Come si chiamano? »

FAGIOLÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Fagiuolo.* — « Non mi dettero per cena che due fagiolucci e un pezzetto di pane. »

FAGIOLULE. Gambo secco del fagiuolo che si suol dare a mangiare nell'inverno alle bestie vaccine. — « Ho rimesso tutti i fagioluli per il mangime de' buoi. »

FAGIUOLA. Secondo il Meini nel Dizionario de' Pomba, ci sono anche le *Fagiuole*, fagiuoli più grandi de' comuni. A lui, come a valentissimo filologo e a buongustajo fiorentino, di quelli proprio veri del Cupolone, la responsabilità delle *fagiuole.*

FAGIUOLI IN ÈRBA, FAGIUOLI VÉRDI. Così si dicono i baccelli de' fagiuoli ancor teneri, da potersi mangiare insieme agli interni semi non perfettamente maturi.

FAGIUOLI NANI. Quelli che non s'innalzano molto, e si reggono da sè, nè abbisognano di essere infrascati, come si fa ai fagiuoli scandenti.

FAGIUOLI RAMPICANTI. V. Fagiuoli scandènti.

FAGIUOLI SCANDÈNTI, FAGIUOLI RAMPICANTI. Quelli il cui stelo, crescendo, non si regge da sè, ma abbisogna di corpo vicino e alto cui possa attaccarsi e salire.

Gli uni sono a *Stelo volubile,* cioè che s'avvolge spiralmente attorno a un palo, o altra cosa simile: in altri lo stelo è a *Viticci,* cioè provvisto di appendici filamentose che inanellandosi s'avviticchiano a una frasca ramosa che loro si pianta accanto; tali sono alcuni fagiuoli non nani, tutti i piselli, le zucche, la vite, ecc.

FAGIUOLI SGRANATI. Si dice de' fagiuoli maturi e cavati da' baccelli, per opposto di *Fagiuoli in erba.*

FAGIUOLI VÉRDI. V. Fagiuoli in èrba.

FAGIUOLO *(Phaseolus).* Denominazione volgare di più specie di piante leguminose, le quali hanno per carattere distintivo, fusti per lo più girevoli, baccelli pendenti, compressi, o cilindrici, a molti semi, con tramezzi trasversali, e i semi con ilo ovale oblungo. — I semi stessi si dicono *Fagiuoli.*

Questo genere, il cui nome vuolsi derivato dal greco *phaseolos*, significante piccola barca, a cagione della forma più comune de' suoi semi, comprende moltissime specie, non poche delle quali sono coltivate da tempo immemorabile in Europa, talune per ornamento, ed altre per i loro semi mangerecci. Queste hanno prodotto col tempo, sotto le diverse influenze di clima, di suolo e di coltura, un grandissimo numero di varietà e sotto varietà, distinte per la forma, la grossezza ed il colore del granello. — « I Fiorentini sono grandi mangiatori di fagiuoli. »

FAGIUOLO COMUNE *(Phaseolus vulgaris).* Ha i semi con due ghiandole vicino all'ilo, o attaccatura, ovati od alquanto compressi, di colore vario, e spesso di due o più colori. Questa è la specie più comune che si conosca, della quale infinite sono le varietà.

Si hanno quindi i *fagiuoli romani,* dai semi bianco-ovati; i *fagiuoli galletti*, ovati, reniformi; i *fagiuoli capponi*, bianchi, grossi e lunghi, i più accreditati in Toscana; *fagiuoli turchi* o *turcheschi*, lunghi, quasi cilindrici e picchiettati di nero, i meno pregiati, benchè facciano bello ornamento ne' giardini; i *fagiuoli a mazzi,* così detti, perchè i loro baccelli trovansi riuniti a gruppi su una stessa pianta; i *fagiuoli senza filo,* il cui baccello è privo delle fibre,

che nelle altre varietà staccansi dalla sutura dello stesso baccello, rompendolo.

Vi sono inoltre i *fagiuoli rossi*, i *gialli*, i *verdi*, i *brizzi* o *brizzoli*, i *rigati*, i *cenerini*, i *corallini*, i *ghianderini*, i *tondini*, i *lunghi*, i *gentili*, i *montanini*, i *quarantini*, i *cinquantini*, i *pinocchi*, i *premici*, i *grossi*, i *mezzani*, gli *svizzeri*, i *fagiuoli dell'aquila*, ecc.

Alcune varietà sono particolarmente apprezzate per i baccelli buoni a mangiarsi in verde, altre pei loro semi; i frutti di altre mangiansi intieri, cioè baccello e seme, quasi sino al tempo della loro maturità: l'una di queste qualità non esclude però sempre le altre.

Sono detti *Fagiuoli* alcuni di essi che appartengono al genere *Dolichos*, anzi che al *Phaseolus*. Di questi si coltiva il *Fagiuolo dall'occhio* o *coll'occhio (Dolichos Catiang)* distinto per il lungo baccello e quasi cilindrico, e pei semi ovali, di sapore più acuto dei fagiuoli comuni. Questi semi sono di colore bianco ceciato, e attorno all'ombelico bianco hanno una macchia nera circolare, dal che prendono il nome volgare di fagiuoli dall'occhio, o con l'occhio: non hanno però quelle due glandole che si vedono nel fagiuolo comune. Si fa grande uso di questi fagiuoli tanto freschi che secchi, sì in minestra che in insalata; ma bisogna gettare l'acqua della prima bollitura, senza la quale diligenza sono di aspro sapore. — « Nel maggio avanzato, si possono seminare i fagiuoli coll'occhio; ma per gli ordinarii è troppo tardi. »

FALLACE. Aggiunto di quelle frutte che non ogni anno allegano sull'albero e sono più delle altre sottoposte alle nebbie, agli insetti, ecc. — « Le frutte più delicate e pregevoli sono le più fallaci. »

FAMÍGLIOLA e FAMIGLIUOLA, e più spesso nel plurale. Specie di funghi, e più precisamente di *Ditole*, detti anche *Ditole scempie* (*Clavaria eburnea*). Il Rigutini fa la voce piana, il Tommaseo sdrucciola; e hanno ragione l'uno e l'altro, chè si pronunzia, secondo i luoghi, in ambedue le maniere.

FAMIGLIUOLA. V. FAMÍGLIOLA.

FARE. Parlandosi di Frutte, vale talora Maturare. — « Fichi che fanno a S. Pietro, detti perciò, quasi tutt'una parola *Sampieri*. Ce ne sono altri che fanno a S. Martino. »

FARE I GIRÈLLI. Quando nel crescere e approssimarsi alla fioritura, le foglie o squame del carciofo si induriscono e non sono più mangiabili dagli uomini, si tagliano per darsi alle bestie bovine; il girello che rimane, si affetta per essere mangiato cotto in inverno; e questo dicesi *Fare i girelli*. Vedi anche GIRÈLLO.

FAR LA CRIA. V. INANIMIRSI.

FAR LA LÒFFA. V. FAR LA VÉSCIA.

FAR LA VÉSCIA e più volgarmente ancora FAR LA LÒFFA. Dicesi della polenda, quando, finito di mestarla bene, si lascia stare un altro poco sul fuoco e quindi si sprigiona un po' d'aria, il che è segno che è al suo punto. — « A momenti la scodello; vedo che comincia a far la vescia. »

FARÍNA. La polvere in cui si riduce per via della macinazione il grano, il granturco, le castagne e simili. Usato assolutamente, s'intende di quella di grano. — « Spengere la farina per far la pasta. » — « Gli olii e le farine. »

FARÍNA DÓLCE. Così dicesi la farina che si ottiene dalle castagne secche macinate, e ciò dal suo sapore dolcigno. Nel Pistojese la dicono *Farina neccia* dal servire a farne i necci.

FARÍNA GIALLA. Quella di granturco, per distinguerla dalla farina di castagne e da quella di grano.

FARINATA. Minestra fatta di farina bianca o gialla, cioè di grano o di formentone, cotta in molt' acqua o brodo, sì che rimanga alquanto liquida. La farina s'infonde a poca per volta, e si va rimestando con mestolino, affinchè non s'appallottoli. — « Il medico gli ordinava di non mangiare altro che farinate. »

FARINATÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* di *Farinata*. — « Una farinatina sul brodo. » — « Non mangiare che minestrine e farinatine. »

FARRO, GRAN FARRO *(Triticum spelta)*. Specie di grano, che differisce dal comune per le spighette più appuntate e più sottili, per le valve più dure e coriacee, e pei semi più grossi, fortemente ricoperti dalla loppa, a spogliarli della quale non basta la trebbiatura, e occorre l'opera di un molino, o della brillatura, prima di usarne pei bisogni della vita. Alcuni lo chiamano anche *Scandella*, nome che si dà più propriamente ad una specie di orzo.

V'ha un'altra specie di farro detto *Piccolo farro*, e dai botanici, *Triticum monococcum*.

Queste due specie comprendono diverse varietà, quali il *Farro rosso*, il *Farro bianco*, il *Farro mazzocchino*, il *Farro peloso*, il *Farro lupo*, il *Farro cicalino*, ecc.

Il farro, conosciutissimo dagli antichi, ora si coltiva di rado, e piuttosto per cuocersi in minestra, che per la panizzazione; s'adatta ai terreni magri e ai paesi freddi e montuosi.

FATTO. Detto di Frutte, vale Venute a quel punto di perfezione da potersi mangiare. — « Quando son fatte, le sorbe — le castagne — le mele — cascano da sè. » — « Non sono ancora fatte quelle pere — que' fichi. » — « Le frutte non fatte producono dei dolori di corpo e anche diarree. »

FAVA *(Vicia faba)*. Pianta che ha la radice a fittone, lo stelo diritto, quadrangolare, fistoloso, i fiori bianchi macchiati di nero: produce un seme di grossezza varia, di forma per lo più bislunga, col bellico o segno del germe a una delle estremità, e rinchiuso in baccello erboso, crasso, internamente foderato di bianca peluria, più facile a putrefarsi che a disseccarsi.

Due sono le varietà principali delle fave, la piccola e la grossa *(Faba minor, Faba major)*.

FAVÁCCIA. *Pegg.* di *Fava*. — « Un piatto di favacce dure dure, da rompere i denti a un cavallo. »

FAVAJO, FAVÉTO. Campo seminato a fave. — « Le brine danneggiarono i favai primaticci. » — « Per alimentare il bestiame in giugno si ricorre specialmente alle erbe spontanee dei faveti. »

FAVATA. Vivanda fatta di fave, Mangiata di fave, e figuratamente Superbia. Non tanto comune; ma vivo, massime nel secondo senso, sull'analogia di *Fagiolata*, *Cavolata* e simili.

FAVE A MAZZÉTTI o A PÉNNA. Si dicono quelle che hanno i baccelli distribuiti per due bande e molto fitti.

FAVE A PÉNNA. V. FAVE A MAZZÉTTI.

FAVE COMUNI. V. FAVE MULÉTTE.

FAVE DA BACCÈLLI. V. FAVE ORTOLANE.

FAVE DA CAVALLI. V. FAVE MULÉTTE.

FAVE DA SGRANARE. V. FAVE ORTOLANE.

FAVE DÉLLA BEFANA. Fave secche rinvenute in acqua, che si vendono per l'Epifania. Così il Palma. Non so se sia comune anc' oggi in Toscana la locuzione e l'usanza.

FAVE GRÒSSE. V. FAVE ORTOLANE.

FAVE MEZZANE. V. FAVE MULÉTTE.

FAVE MEZZOLANE. V. FAVE MULÉTTE.

FAVE MULÉTTE, MEZZANE, MEZZOLANE. Diconsi quelle piccole, pendenti più al tondo, generalmente coltivate ne' campi, e sopratutto nei poggi, in sostituzione del granturco, le quali servono di biada per il genere cavallino. Sono anche dette *Fave comuni*, *Fave piccole*, *Fave da cavalli*.

FAVE NANE. Quelle che si levano poco da terra, e sono fra queste anche le *fave a mazzetti* o *a penna*.

FAVE ORTOLANE, FAVE GRÒSSE, FAVE DA BACCÈLLI, FAVE DA SGRANARE. Quelle grosse che si seminano negli orti, e si sogliono mangiare in erba o tènere col nome di *Baccelli*.

Restando ferme le due varietà di Fava grossa e Fava piccola, altri aggiunti si danno alla fava, dal colore, dalla forma e dal seme, dal tempo della sementa, dal paese che le produce, ecc. Ce ne sono di *bianche*, di *verdi*, di *rosso scure*, di *nere*, di *rotonde*, di *ovate;* vi hanno le *fave vernine*, le *marzoline*, le *fave napoletane*, le *fave pistojesi*, le *fave di Tunisi*, le *fave della China*, ecc.

FAVE PÍCCOLE. V. FAVE MULÉTTE.

FAVERÈLLA. V. FAVÉTTA.

FAVÉTO. V. FAVAJO.

FAVÉTTA e FAVERÈLLA. Vivanda di fave macinate o disfatte ed impastate con acqua e cotte in forno.

FAVÍNA. *Dim. vezz.* di *Fava*. — « Favine tenere. » — È anche nome d'un alcaloide volatile che si forma per la distillazione delle fave.

FAVULE. Il gambo della fava, disvelto e secco, ed anche Il campo ove siano state seminate e raccolte le fave. — « I favuli sono buoni per pastura del bestiame. » — « I grani sopra i favuli apparivano veri erbai. »

FÉTTA. Detto del pane, Parte di esso tagliata più o meno sottilmente col coltello. — « Una fetta di pane col burro — con la conserva. » — « Preparare le fette del pane per la minestra. » — « Tagliare il pane a fette. »

FETTERÈLLA. *Dim. vezz.* di *Fetta*.

— « Tre sottili fetterelle di pane arrostite. »

FETTÍNA. *Dim.* con *vezz.* di *Fetta.* — « Pane tagliato a fettine per la zuppa. » — « Acciughe tra due fettine di pane imburrate. »

FETTOLÍNA. Fettina sottilissima di pane. — « Due fettoline di pane con una ramajolata di brodo. »

FETTÓNA. *Accr.* di *Fetta;* Grossa fetta. — « Quelle fettone di pane a che devon servire? — A fare il cavolo nero con le fette. »

FETTÓNE. *Accr.* di *Fetta;* più grosso della *Fettona.* — « Mangiava certi fettoni di pane da far paura. »

FETTÚCCIA. *Dim.* di *Fetta;* non tanto comune parlandosi di pane.

FETTUCCINA. *Sottodim.* di *Fetta.* « Fettuccine di pane imburrate con sopra acciughe e capperi pesti. »

FETT'UNTA. Fetta di pane arrostito, strofinata con l'aglio e ben condita con olio e sale che si dice anche *Salunta;* ma *Salunta* si dice più propriamente quella condita con olio nuovo. V. SALUNTA e PANZANÈLLA.

FICÁCCIO. *Pegg.* di *Fico.* — « Mangi troppi ficacci non maturi, e però ti pigliano i dolori di corpo, bambino mio. »

« Disfatto ei ne rimane
Come un ficaccio piattolo maturo. »
Lippi.

FICAJA, FICAJO, FICHÉTO, FICHERETO. La prima è la voce più comune; la seconda un po' meno; la terza così così; la quarta quasi del tutto morta, per Terreno piantato di di fichi.

FICAJO. Colui che vende fichi.
E a modo d'*agg.* nel proverbio: *Settembre ficajo.*

FICAJO. V. FICAJA.

FICATO. Aggiunto di una specie di pane o di focaccia impastata con polpa di fichi. In Toscana non usa quasi più, ma sì in altre parti d'Italia.

« Per farne l'Ognissanti il pan ficato,
O un arrosto o altra leccornía. »
Berni.

FICÁTTOLA. « Impasto d'uova e farina, o più sovente pasta lievita. Messo in padella a tagliolini stiacciati e tondi, si rigonfiano. Levàti dal fuoco, si raggrinzano in varie maniere. — E però d'un cappello, d'un vestito, d'un drappo sgualcito, si dice: N' hai fatto una ficattola. » (*Gargiolli*).

FICHERÉTO. V. FICAJA.

FICHÉTO. V. FICAJA.

FICO. Il frutto della pianta di questo nome (*Ficus carica*). Ha la polpa tenera, zuccherina, sparsa di piccolissimi granelli, che ne sono i semi, la buccia grossa, morbida; il picciuolo erbaceo, cortissimo, e un foro nella parte posteriore, detta *Bocca.*
La maggior parte delle ficaje sono bifere, cioè danno frutto due volte l'anno; e di qui la prima e generica distinzione di *fichi fiori* e *fichi settembrini.*

FICO AFATO. V. FICO ANNEBBIATO.

FICO ANNEBBIATO e men comunemente AFATO. Dicesi quello che al colore e alla cedevolezza par maturo e non è, perchè guasto dalla nebbia e dal caldo eccessivo. — « I fichi annebbiati producono la diarrea con forti dolori di corpo. »

FICO D'ÍNDIA. Frutto dell' *Opuntia ficus indica:* di forma ovale, giallíccio o rossiccio, o anche verde, secondo la varietà: ha la buccia spinosa e piena di una polpa biancoverdastra con molti semi che si ingojano insieme con essa. — « I fichi d'India dissetano moltissimo e son ritenuti come rinfrescanti. » — « A Napoli e in Sicilia la povera gente si sfama e si disseta co' fichi d'India. »

FICO LIÈVITO. Dicesi di quello senza sugo, stopposo. — « Son tutti lieviti cotesti fichi: che vuoi che me ne faccia? »

FICO SÉCCO. Si dice di quelli che furono fatti seccare al sole, o in forno, per poterli conservare; chè freschi i fichi infortiscono in pochi giorni.
Nel Fiorentino e in altri luoghi, ai fichi da seccare, che per lo più sono i dottati, si leva prima la buccia; onde si hanno i *fichi secchi mondi,* i quali sono più morbidi, più bianchi e di miglior sapore. Per seccarli li infilano su sprocchi d'ulivo, o rami di piante spinose (come *marruca bianca, pruno gazzerino* e simili), o fanno uso di canne traversate in croce da più stecchi, e li sospendono ai muri e alle finestre, perchè il sole li domini dappertutto; e ciò chiamano *Seccare i fichi sulla spina.*

FICO SÉCCO MÓNDO. V. FICO SÉCCO.

FICO VETTAJUOLO. Dicesi di fichi che fanno in vetta a' rami più alti

della pianta. — « Que' fichi vettajuoli, che sarebbero i migliori, non li posso arrivare neanche coll'uncino; e poi ho paura che mi s'abbia a stroncar qualche ramo. »

FILO. È appunto una gugliata di filo, generalmente di grosso refe, per tagliare a fette la polenda, sia di farina gialla che di farina dolce.

FILO. Detto di pane, è Pane di forma bislunga, per contrario di *Ciambella*, *Pantondo* e simili.

FILO. V. MONDARE.

FILONCÍNO. *Dim. vezz.* di *Filo.* — « Si mangiò lui solo due filoncini di pane e un mazzo di tordi. »

FILÓNE. *Accr.* di *Filo.* — « Un filone di pane che sarà tre chili arditi. »

FILZA. V. FUNGHI SÉCCHI.

FILZA DI FINÒCCHIO. V. FINÒCCHIO FÒRTE.

FINOCCHIÉTTA. V. FINOCCHIÓNA.

FINOCCHIÉTTO. *Dim.* di *Finocchio;* Finocchio novellino, Finocchio tenero, detto anche *Finocchino.*

FINOCCHÍNI. Quasi sempre in plurale, si dicono i teneri getti o talli del finocchio forte, che come quelli del finocchio dolce, si mangiano a guisa degli sparagi.

FINOCCHÍNO. Lo stesso che FINOCCHIÉTTO (V.).

FINÒCCHIO (*Anethum foeniculum*). Pianta ombrellifera, di fusto diritto e midolloso, di foglie infinitamente divise in diramazioni capillari, di fiori gialli. I suoi frutti o semi sono ovali, verdastri, di sapore aromatico gradevole, che hanno comune con le altre parti della pianta.

Distinguesi in *finocchio dolce* e *finocchio forte*, da alcuni creduti due specie diverse, e da altri semplici varietà d'una sola specie. — « Le ballotte bisogna farle cuocere con un po' di finocchio. »

FINÒCCHIO DI BOLÓGNA. V. FINOCCHIÓNE.

FINÒCCHIO DÓLCE. Quello che si coltiva negli orti, ove per lo più non si lascia crescere per averne il seme, ma si coglie ancor tenero con la radice, per mangiarsi in erba, crudo in insalata, ovvero cotto e preparato in varie guise.

FINÒCCHIO FÒRTE. Sorta di finocchio che cresce spontaneamente ne' campi, ne' balzi, da per tutto: il suo seme non si mangia che seccato e per condimento delle braciuole di majale, delle ballotte o d'altro cibo.

I contadini, colte le ciocche di questo finocchio, ne fanno *mazzetti*, che poi infilzano in un fruscolo o scudiscio d'olivo, del quale attortigliano i due capi a guisa di ciambella. Unendo insieme molte di queste ciambelle, formano la *filza del finocchio forte*, che serbano per l'inverno.

FINÒCCHIO ORIENTALE. V. COMÍNO.

FINÒCCHIO PUZZOLÈNTE. V. ANÈTO.

FINOCCHIÓNA o FINOCCHIÉTTA. Aggiunto d'una qualità di Mele autunnali, non molto grosse e di buccia scura, che a mangiarle hanno un certo sapor di finocchio. — « Le mele finocchiette o finocchione si dicono anche mele borde. » — « La mela che da molti si stima più perfetta, è quella che si chiama finocchietta. » (*Lastri*).

FINOCCHIÓNE. *Accr.* di *Finocchio;* e chiamasi così il finocchio coltivato all'uso di Bologna, onde è detto anche *Finocchio di Bologna.* Per avere i *finocchioni*, prima che la pianta produca il fusto, si rivoltano le foglie e si sotterrano, per mangiarle poi come i sedani.

FIÒCINE. La buccia dell'acino dell'uva, specialmente quando è vuota della carne o polpa che si è mangiata. — « I fiocini sono indigesti: sputali. » — « Non si direbbe *Uva che ha i fiocini duri;* ma la *buccia dura.* » « In Toscana s'usa talora *Fiocine* anche per *Vinacciuolo.* »

FIÓRE. Quel punto d'un frutto che è opposto al Picciuolo, così detto, perchè da esso cade il fiore, dopo che è avvenuta l'allegagione.

Fiore, parlandosi di frutte, chiamasi anche quel velo quasi rugiadoso (detto *Panna* dai Siciliani, e *Cera* da altri), che ricopre alcune di esse, come susine, pesche e simili, allorchè sono in piena maturanza, e che col brancicarle svanisce.

FIÓRE, FIORÓNE o PRIMATÍCCIO. Aggiunto di que' fichi che maturano in estate. Per il solito sono più grossi, ma di poco sugo e poco sapore, perchè mal fecondati e abboniti: provengono dalla parte inferiore dei ramicelli e spuntano prima delle foglie.

« Quante mele francesche,
Quanti fichi albi e fiori,
Quante castagne mi caddero in seno
Prima ch'elle toccassero il terreno! »

Allegri.

FIORICÍNO. Quella specie di pennacchietto cenerino che le castagne hanno dalla parte che finisce in punta, opposta a quella che si dice generalmente *Naso* o *Culaccino* (V.). — « I topi pigliano le castagne per il fioricino di cima. » (*Giuliani*).

FIORÓNE. V. FIÓRE.

FISCHIÉTTI. Sorta di pasta da minestra, simile a' cannelloni, ma più sottile e tagliata in pezzi assai corti.

FISCHIONCÍNI. Fischietti di mezzana grandezza.

FISCHIÓNI. Fischietti più grossi degli ordinarii.

FISCHIÒTTI. Specie di *Fischietti*, ma più grossi.

FOCÁCCIA. Pasta bassina, lunga e larga, messa a cuocere un po' nel forno o sotto la cenere. Comunemente il popolo dice COFÁCCIA. (V). — « Nel modo *Render pan per focaccia*, ossia Render la pariglia, Rendere ad altri peggiore il male o l'ingiuria che c'è fatta, anche il popolo dice *focaccia*, quando lo dice, chè preferisce l'altro modo d'egual significato *Rendere tre pan per coppia*. »

FORATÍNI. Pasta da minestre bucata: una specie di grossi vermicelli col buco, ma corti.

FÒRBICE. V. FORFÉCCHIA.

FORFÉCCHIA e oggi in Firenze più comunemente FÒRBICE. Bacherozzolo dalla coda biforcata a guisa di forbici che si nasconde nelle frutte e specialmente ne' fichi.

FRÁGOLA e più comunemente in Firenze FRÁVOLA, commutata in *v* la *g*. Frutto della *Fragaria vesca;* piccolo, generalmente rosso, odoroso, per lo più conico, tenerissimo, dalla superficie ruvida per una infinità di granellini che, scientificamente considerati, sono i veri frutti. — « C'è chi fa, massime in Germania, la cura delle fragole. » — « Un panierino di fragole colte or ora. »

FRÁGOLA ANANASSA. Fragola di giardino, grossissima, sbiancata, molto tenera e con lieve profumo d'ananasso (*Fragaria vesca ananassa*).

FRÁGOLA BRICIOLÍNA. V. FRÁGOLA SALVÁTICA.

FRAGOLA DI GIARDÍNO. Quella che si coltiva ne' giardini: più grossa della *Salvatica*, più dolce, ma meno profumata. Di questa sono molte le varietà.

FRÁGOLA DI MONTAGNA. V. FRÁGOLA SALVÁTICA.

FRÁGOLA D'ÓGNI MÉSE. Fragola di giardino che dà ogni mese i suoi frutti (*Fragaria vesca semperflorens*).

FRÁGOLA MORAJUOLA. V. FRÁGOLA SALVÁTICA.

FRÁGOLA MOSCADÈLLA BIANCA. Fragola di giardino, bianco-gialliccia, con granellini rossastri qua e là; di grossezza media; molto zuccherina, e leggermente profumata. È la *Fragaria vesca fructu albo odoro*.

FRÁGOLA MOSCADÈLLA RÓSSA. Simile alla *moscadella bianca* dalla quale non differisce che pel colore. È la *Fragaria vesca fructu rubro moschato*.

FRÁGOLA SALVÁTICA. (*Fragaria vesca sylvestris*). Quella che nasce spontanea ne' boschi, più piccola della *Fragola di giardino*, meno dolce ma più fragrante. È detta anche *Briciolina* o *di montagna* o *morajuola*.

FRAGOLAJA, FRAGOLAJO, e men comunemente FRAGOLÉTO. Luogo piantato di fragole. — « Le fragolaje si fanno in terreni grassi. » (*Targioni*). — « Ha un fragolajo nel suo giardino in città che gli rende molto bene. »

FRAGOLAJO. Colui che va cercando ne' boschi le fragole, e Colui che le vende.

FRAGOLAJO (terreno). V. FRAGOLAJA.

FRAGOLÉTO. V. FRAGOLAJA.

FRAGOLÉTTA. *Dim.* e *vezz.* di *Fragola*. — « Fragolette di giardino accomodate con vino bianco e zucchero. »

FRAGOLÍNA. *Dim.* di *Fragola*. — « Fragoline di bosco, piccole ma molto colorite e profumatissime. »

FRANCÉSCA. Aggiunto d'una qualità di Mele vernine, piuttosto grosse, che hanno la buccia fina e verde, molto odorose e profumate. Così dette forse per esserci venute di Francia. — « Le mele francesche alcuni le tengono ne' cassettoni per dare odore alla biancheria. »

« Quante mele francesche,
Quanti fichi, albi e fiori. »
Allegri.

— « Le mele francesche son dette in alcuni luoghi anche Mele franchette. »

FRANCESÍNO. Quasi sempre in plurale, *Francesini*. Piccoli pan tondi, molto spugnosi, di farina finissima, salati. — « Ehi cameriere! ce n'hai de' francesini? » — « Da quel forno

non esce che pane di lusso: semelli, chifelli, francesini e pan francese.

FRANCHÉTTA. V. FRANCÉSCA.

FRASCARÈLLO. « In montagna, Quantità di frittelle di farina dolce. » Così il Fanfani. S'adopera più spesso nel plurale.

FRÁVOLA. V. FRÁGOLA.

FRITTÈLLE. Nel senso più generale, Cucchiajate di pasta semiliquida fritte in padella. — « Frittelle di farina dolce. »

Sorta di fritto di roba battuta, per lo più erbe, miste talora con carne, incorporata con uovo sbattuto, e foggiato in pezzi piani e tondi a modo di rotelle.

Le frittelle si fanno anche di mele affettate in tondo, cavatone il torsolo e ravvolte in pasta liquida. — « Per San Giuseppe si fanno le frittelle. »

FRUTTA. *Sing.* Raramente usato oggi, e, secondo il Fanfani con affettazione, nel plurale *Le frutta* per *Le frutte.* — « La pesca è una buona frutta. » — « La nespola è l'ultima frutta, dice un proverbio; e un altro: La frutta cade non lontana dall'albero. » — « Mangiare un po' di pane e una frutta. » — « Dagli una frutta perchè non mangi pan solo. »

FRUTTAJO. Voce opportuna e che ha varii esempii, ma non più comune per STANZA DÉLLE FRUTTE (V).

FRUTTAJUOLA. V. FRUTTAJUOLO.

FRUTTAJUOLO, FRUTTAJUOLA. Colui e Colei che vende le frutte. — « Il fruttajuolo dal canto di Nello. » — « Fruttajuoli ambulanti. » — « Mi servo sempre dalla medesima fruttajuola. »

FRUTTAME. Non tanto comune nel senso più ovvio di Quantità di frutte diverse. — « Mele, pere, susine, e altro fruttame di stagione. » — « Scarto di fruttami da darsi ai majali. »

Più spesso parlandosi di Frutte come rappresentazione artistica. — « Cornice con fruttami stupendamente intagliati. »

FRUTTARE. *Neutro.* Produr frutto, Far frutto. — « L'albero che non frutta va tagliato. »

FRUTTARÈLLA. V. FRUTTERÈLLA.

« Tra gli lazzi sorbi
Si disconvien fruttare il dolce fico. »
Dante.

FRUTTATA. Vivanda o Torta di frutte cotte e giulebbate. Così il Fanfani. Poco comune.

FRUTTATO. Aggiunto di podere, terra e simile, che abbia frutti, ossia alberi da frutta, piantati tra i filari delle viti, o altrimenti interposti ad altre piante veramente agrarie, ovvero occupanti essi soli uno spazio determinato della possessione. — « Terreno vitato e fruttato. »

FRUTTE. *Plurale* di *Frutta.* Così si dicono i frutti, colti che siano dall'albero e destinati a mangiarsi. — « Frutte da inverno — da seccare. » — « I bambini son ghiotti delle frutte. » — « Le frutte quest'anno son care. » — « Minestra, lesso e un piatto di frutte. »

FRUTTERÈLLA e FRUTTARÈLLA più comune. *Dim.* di *Frutta.* — « Noci, mandorle e altre frutterelle. » — « Frutterelle secche. » — « Per cena mangio qualche fruttarella e niente altro. »

FRUTTÉTO. Lo stesso che *Pomario;* ma non comune, nonostante che di forma più popolana. — « Tutto il paese era coltivato in forma di vigne, di oliveti, di frutteti e di campi da sementa. » (*Targioni.*)

FRUTTICÈLLO. *Dim.* di *Frutto* per Albero da frutto. — « C'è anche qualche frutticello: ma pochi. » (*Rigutini*).

Il Sannazaro l'usa come *dim.* del Prodotto dell'albero, ma non è comune. — « Mandare alcun frutticello del suo giardino. »

FRUTTÍFERO. Che fa frutto. — « Alberi fruttiferi detti anche *Frutti.* »

FRUTTO. Dicesi il prodotto di alcuni alberi, arbusti e minori piante; come sono le pere, le mele, le susine, le ciliegie, le fragole e simili. — « La nespola è il frutto del nespolo. » — « Alberi carichi di frutti. » — Considerati più come cibo che come prodotto dell'albero, si dicono, in plurale, *le frutte* nell'uso familiare toscano.

Frutto è anche L'albero che produce le frutte. — « Il pesco è un frutto che cresce presto. » — « I frutti son carichi di fiori. » — « Tagliò tutti i frutti del suo podere per farne legna da bruciare. »

FUCIGNÓNE. Nome che i contadini toscani danno ad un certo verme bianco e grosso che danneggia le pere. Non so se sia comune. Ha un esempio del Salvini.

FUNGÁCCIO. *Pegg.* di *Fungo.* — « Fungacci marci — andati a male — velenosi. »

FUNGAJA. Luogo ferace di funghi; ma s'adopera più spesso nel figurato. — « Fungaja liberalesca. » — « Fungaja poetica — di poetastri. »

FUNGHÉTO. Luogo dove nascono funghi. Lo nota il Fanfani ne' suoi appunti manoscritti. Non so se sia comune.

FUNGHETTÍNO. *Sottodim.* e *vezz.* di *Fungo.* — « Funghettini sott' olio. »

FUNGHÉTTO. *Dim.* e *vezz.* di *Fungo.* — « Funghetti novellini. »

FUNGHI FRÉSCHI. Quelli che si mangiano poco dopo che furono colti, così detti per distinguerli da' *secchi.*

FUNGHI SÉCCHI. Quelli che si fanno asciugare al sole, e servono poi per condimento di alcune vivande. Seccati che siano, o anche prima, si sogliono infilare un pezzetto accanto all'altro in uno spago o in un grosso filo i cui capi si annodano, e si forma così la *filza di funghi.*

FUNGHI SOTT'ÒLIO. Quelli che, ben mondati e poi leggermente scottati nell' acqua bollente, si conservano entro all'olio con varie erbe odorose o anche senza. — « I funghi sott'olio si mangiano col lesso. »

FUNGHÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Fungo,* segnatamente considerato come vivanda. — « Funghini in umido colla nepitella. »

FUNGO. Denominazione generale di una singolarissima classe di piante crittogame (cioè di generazione nascosta), basse, senza foglie e senza fiori, di polpa carnosa più o meno soda. La più parte dei funghi propriamente detti e mangerecci, hanno un *Gambo* sormontato dal *Cappello,* nella cui parte inferiore sono gli organi della riproduzione, rappresentati da numerosi *Pori* o forellini, che sono le estremità di altrettanti tubetti.

I funghi nascono da sè, cioè senza essere seminati, ne' luoghi ombrosi.

FUNGO DI PINO. Così dicon alcuni l'*Uovolo,* perchè fa molto bene nelle pinete.

FUNGO ROSSELLÍNO. Così dal colore dicono alcuni la Róssola (V.).

G

GALLÉTTA. A modo di *sost.* e d'*agg.* Sorta d'uva bianca e nera, ma più comunemente bianca. I suoi chicchi sono lunghetti e curvi come i reni dei galli; quindi il nome. — « La galletta matura molto tardi, ed è uva da tavola. » — « L'uva galletta è piuttosto cara. » — « La galletta nera è di sapore meno buono della bianca. »

GALLÉTTA. Inutile francesismo per Biscòtto (V.).

GALLETTAJO. Colui che fa galletti e li vende per le strade.

GALLÉTTI. Specie di sgonfiotti fritti in padella che prendono una forma rassomigliante un po' a creste di galletto. Si vendono per le strade dai Gallettaj.

Lontano come sono da Firenze, e con lo stampatore e l' editore che mi stanno alle costole, non ho agio a ricercare se si mangino spolverati di sale o di zucchero. Non rovinerà il mondo per questo.

GALLÉTTO. Nel giuoco di nocino o di nocciolino si dice *Galletto* la cappa quando, invece che di quattro, è composta di tre sole noci o di tre soli noccioli, due sotto e uno sopra nel mezzo. — « Dare al galletto — Esser rimasto col bocco vicino al galletto — Tirare al galletto alla distanza di tre passi. »

GALLINÈLLE. Specie d'erba infesta ai seminati, che si trova tra le biade, e fiorisce nel maggio; prima che fiorisca, i contadini la mangiano in insalata.

GALLÓNZOLI. Così dicono in varie parti di Toscana i *Broccoli di rapa,* per corruzione forse di *Tallonzoli.* V. Bròccoli e Rapa.

GAMBO. Lo stelo legnoso dal quale pendono i frutti. — « Alle ciliege che si vogliono mettere in guazzo, si levano o si tagliano i gambi. » — « Pere col gambo lungo. » — « Dice un proverbio: È meglio un garofano che un gambo di pera. »

GARÒFANA. Aggiunto d'una qualità di Pera che matura nell' ottobre. — « Credo che le pere garofane siano così dette dall'odor di garofano; ma io non ne ho mangiate mai. »

GARÒFANO. Nome che si dà comunemente ai fiori non dischiusi di un arboscello indigeno delle Molucche, detto anch'esso Garofano *(Coryophyllus aromaticus),* i quali sono di un colore rossiccio, ma, disseccati al fumo e al sole, si fanno brunicci, pesanti e fragili. Servono per dar odore alle vivande. Dalla forma si dicono anche *Teste, Bottoni* e *Chiodi di garofano.* — « Steccar lo stufato con lardo, aglio, spezie e garofani. » — « Taluni sogliono mettere a bollire insieme col lesso un pezzo di cipolla con dentro una testa di garofano. »

GARZUOLO. Lo stesso, ma meno co-

mune, di *Grumolo*, come si dice sempre in Firenze.

GELATÍNA DI FRUTTE. « Vivanda fatta del liquido che si è tratto da qualche specie di frutto bollito in acqua con zucchero e altri ingredienti, e che raffreddato si è rappreso. Prende il nome dalla specie del frutto che si è fatto bollire: onde dicesi *Gelatina di mele, di cotogne, di susine*, ecc. » *(Rocco)*.

GENTILE. Aggiunto d'una varietà di fico primaticcio che matura in luglio ed agosto.

GHERÍGLIO. È il seme o mandorla della noce quando è intero, ossia la mandorla quadrilobata, e coperta della sua pellicina. I gherigli si mangiano come frutta col pane o si spremono collo strettojo per cavarne l'olio.

Gheriglio è la voce propria, ma non l'ho mai sentita usare da nessun popolano nè in Toscana nè altrove. Il Rigutini la chiama *polpa*; ma io non so se propriamente e secondo l'uso più comune. Sbaglierò, ma il popolo dice *Noce* anche il *Gheriglio*, quando non lo dica *Mandorla*.

GHIANDERÍNI. « Sorta di pasta fatta in casa, e in questo modo: stacciata la farina, e fattone uno straterello per la spianatoja, la si spruzza con gocciole d'uovo bene sbattuto, e si appallottola passandovi sopra col palmo della mano. La farina che non è restata intrisa, si separa da queste pallottole facendola passare per lo staccio. » (*Bulgarini*).

GHIÈRA. V. Anèllo.

GHIÓTTA. V. Ingólla.

GIGLI. Pasta da minestra così detta dalla forma.

GIRELLÍNO. V. Girèllo.

GIRÈLLO, GIRELLÍNO. Chiamasi il fondo del carciofo, ove stanno gli embrioni dei semi, ossia quella specie di disco più o meno vicino alla fioritura, e che apparisce dopo staccate le foglie o squame: *Carciofi che cominciano ad avere il pelo sul girello*, che anche diconsi *Carciofi con la barba;* e quando sono ormai vecchi, *Carciofi che pajono perette,* quasi si dica che hanno gli spunzoni, come le perette con le quali si eccitano al corso i barberi. — « I girelli de' carciofi si seccano e anche si cuociono in forno. » V. Fare i girèlli.

GIÚGGIOLA e ZÍZZOLA. Frutto del giuggiolo o zizzolo (*Ziziphus vulgaris*): è una drupa della grossezza di un'oliva, di un colore prima verde, poi rosso scuro, finalmente ranciato, con polpa bianchiccia, di sapore agretto dolce, che diventa morbida, viscosa, aggrinzandosi nella maturazione avanzata; con nocciolo quasi fusiforme, rugoso. — « Per san Michele la giuggiola nel paniere. »

In Firenze quasi sempre *Giuggiola;* nel Pistojese e altrove *Zizzola;* ma nei modi traslati o proverbiali anche in Firenze *giuggiola* e *zizzola* promiscuamente.

GIÚGGIOLA LUNGA. Ha la forma ovata e bislunga; la polpa più dura e meno dolce della giuggiola tonda: è la varietà più comune.

GIÚGGIOLA TÓNDA. È quasi globosa e pianeggiante nella cima; più tenera e più dolce della precedente.

GIUGGIOLAJO. Chi vende giuggiole.

GIUGGIOLÉTTA. V. Giuggiolína.

GIUGGIOLÍNA. *Dim. vezz.* di *Giuggiola. Giuggioletta* non ha senso di vezzeggiativo. — « Giuggioline dolcissime. » — « Giuggiolette non mature. » — « Due giuggiolette per frutta. »

GIUGGIOLÓNA. *Accr.* di *Giuggiola;* Grossa giuggiola. — « Giuggiolone tanto grosse e pesanti, che appena mature cadono da sè dalla pianta. »

GIÚGNOLA, GIUGNOLÍNA o GIUGNOLÓNA. Aggiunto d'una qualità di Pere che maturano in giugno. — « Nè quivi fanno le pere statereccie, come le diacciuole.... bugiarde.... giugnole, zuccherine e moscadelle. » (*Soderini*). — « Piuttosto che *giugnolone* i Toscani dicono *Mele giugnoline.* »

Giugnolina dicesi anche d'una specie di Mela che matura nel giugno.

GIUGNOLÍNA. V. Giúgnola.

GIUGNOLÓNA. V. Giúgnola.

GNOCCHÉTTI. *Dim. vezz.* di *Gnocchi.* — « Un bel piatto di gnocchetti bollenti, ben conditi con molto sugo e molto formaggio. » — « Gnocchetti di patate. »

GNOCCHETTÍNI. *Sottodim.* e *vezz.* di *Gnocchi.* — « Gli gnocchettini che sa far mia sorella sono una cosa da leccarsi le dita. »

GNÒCCHI. Pastume fatto in casa con farina di grano, con farina di granturco o di riso, o con patate passate, aggiuntovi talora del latte. Si dà loro la forma di bocconi o di piccole polpette, si lessano e si mangiano conditi con sugo di carne o col cacio e burro.

GÒBBO. Sorta di ortaggio proveniente

dalla pianta del carciofo, la quale dopo tre o quattro anni si lega, si involge nella paglia e si ricorica sotto terra: in questo stato le sue foglie diventano bianche, sugose, perdono il sapore amaro, e si mangiano con la radice in inverno.

Questi *gobbi* (che anche si chiamano *cardi* o *cardoni di carciofi*) si fanno assai comunemente in Toscana, ove si prestano a maligne allusioni: per es.: « Ora che c'è i sèdani m'imbuschero de' gobbi, » dicono per deridere un gobbo, fingendo di parlare dei gobbi da mangiare; e i venditori di gobbi a vociare: *A chi lo taglio il gobbo?* ecc.

GÓCÇIOLA. Si dice quella specie di lacrima che i fichi nella loro perfetta maturità gemono per di sotto. — « I fichi con la gocciola sono una cosa ghiotta. » — « *Gli hanno la gocciola, la gocciolina,* gridano per le strade i venditori di fichi. » — Molto men comune, in questo senso, *Lacrima.*

GRACÍMOLO. V. RACÍMOLO.

GRAN FARRO. Vedi FARRO.

GRÁNDINE. Pasta da minestra in forma di piccoli chicchi che rammentano lontanamente la grandine. In fondo, sono vermicelli tagliati fine fine dell'altezza di un mezzo centimetro.

GRÁNDINE BUCATA. Pasta simile a quella già descritta in *Grandine,* salvo che è forata.

GRANDININA. *Dim.* di *Grandine;* Grandine più minuta della ordinaria.

GRANÈLLO. Detto dell'uva, lo stesso che *Chicco* o *Acino;* quindi *Sgranellare,* Staccare dal grappolo i granelli. Nel plurale *Granelli* e *Granella,* ma il secondo è più in uso presso i contadini e specialmente parlandosi dell'uva in quanto se ne fa il vino. — « Grappoli piccoli e di granelli ben fitti insieme » (*Soderini.*) — « Far bollire de' granelli d'agresto nell'acqua. » (*Redi.*)

GRANO. Fu detto e si dice anc' oggi, ma non tanto comunemente in Toscana, per *Chicco* dell'uva.

> « Sia grosso e vivo il gran, ma sia contesto
> Raro sul raspo. »
>
> *Alamanni.*

GRAPPO. Voce poetica per *Grappolo.*

GRAPPOLÉTTO. *Dim.* di *Grappolo;* men piccolo del *Grappolino,* e senza *vezz.* — « Un grappoletto d'uva ben matura potrà mangiarlo, ma badi bene di sputar tutti i fiocini. »

GRAPPOLÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Grappolo;* più piccolo del *Grappoletto.* — « Un grappolino d'uva secca. »

GRÁPPOLO. Ramicello del tralcio della vite, diviso in altri, e poi in altri successivamente minori, in cima a ciascun de' quali è un acino d'uva.

> « Sì bel sangue è un raggio acceso
> Di quel sol che in ciel vedete,
> E rimase avvinto e preso
> Di più grappoli alla rete. »
>
> *Redi.*

— « Cogliere — mangiare — schiccolare — un grappolo d'uva. »

GRÁPPOLO SERRATO. V. GRÁPPOLO SPÁRGOLO.

GRÁPPOLO SPÁRGOLO. Quello che ha gli acini rari: il suo contrario è *Grappolo serrato.*

GRAPPOLÓNE. *Accr.* di *Grappolo;* Grosso grappolo. — « Un grappolone d'uva salamanna. »

GRAPPOLÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Grappolo.* — « Grappolucci stenti stenti. » — « Non ho mangiato che un grappoluccio d'uva. »

GRASPO. V. RASPO.

GRISSÍNI. Quasi sempre in plurale. Pane finissimo in sottili bastoncellini della grossezza d'un dito mignolo, croccanti, lunghi un par di palmi o così, introdotti oramai da' Piemontesi in quasi tutte le città d'Italia. I vocabolaristi che accettano i *savojardi,* i *chifelli* e i *semelli* e forse tra poco anche i *Krapfen,* perchè non accettare i Grissini a maggior gloria dell'Unità d'Italia? Eppure so di buon luogo che al Fanfani piacevano, e il Tommaseo dovette mangiarne nell'esilio a Torino, e il Rigutini e il Meini debbono aver visto scritto fuori su certi forni di lusso a Firenze *Fabbrica, Vendita di grissini!* Su, un po' di coraggio civile, e voi due, che ne avete l'autorità, battezzatemi i grissini. Io farò da compare, e da comare la Crusca.

GRUGNÓNE. V. GUSCIÓNE.

GRUMOLÉTTO. *Dim.* di *Grumolo.* — « Grumoletti tenerissimi di lattuga. »

GRUMOLÍNO. *Dim.* di *Grumolo* con un che di *vezz.* — « I grumolini della lattuga romana sono una cosa deliziosa. » — « Metti da parte quel grumolino di cavolo bianco; lo mangerò in insalata. »

GRUMOLÍNO. Il midollo intimo del cocomero, che ne è la parte più ghiotta. — « Fuor di Toscana, e specialmente

nell'Alta Italia, i cocomerai vendono separatamente i grumolini che essi levano a' cocomeri per mezzo di un tubo di latta. »

GRÚMOLO. Le foglie di dentro, tenerine e congiunte insieme del cavolo, della lattuga, del sedano e simili erbe. A Pistoja e altrove è detto *Cimolo*. — « Il grumolo del cavolo bianco, quando è molto giovane, si mangia anche crudo in insalata. »

GUAZZO. V. In guazzo.

GÚSCIO. Così si dice popolarmente quella che i Botanici dicono *Siliqua* dei legumi, ossia quella specie di scatoletta o custodia erbacea entro la quale nascono e crescono i semi dei legumi. — « Avendo messo il piede sopra un guscio di pisello, sdrucciolò e si ruppe il femore. » — « Chi ha mangiato i baccelli, spazzi i gusci. »

GÚSCIO (*della noce*). Scorza legnosa, dura, non liscia, formata di due valve, mezzo tonde od ovali, combaciantisi più o men fortemente, e contenenti il gheriglio della noce. — « I bambini sogliono in certi luoghi fare una specie d'illuminazione riempiendo d'olio i gusci delle noci e mettendovi dentro un lucignolino. » — « Si presero il barbaro gusto di mettere sotto le zampe del mio gatto quattro gusci di noce pieni di pece bollente. »

GÚSCIO (*delle mandorle*). V. Mándorla.

GUSCIÓNE, GRUGNÓNE. Così chiamano nella Montagna pistojese il cardo, quando è vuoto, per non aver fatto l'anima, o che ha soltanto una mezza castagna non venuta a maturità.

Si dicono *Guscioni* anche le castagne fallite, cioè vuote, o quasi vuote di polpa, che trovansi in questi cardi. — *Guscioni* sentii chiamare anche certe castagne tra il passo e il fresco, che si vendono di primavera, alle quali si leva un po' di buccia; si mangiano come i *Vecchioni*. — Così il Palma.

I

IMBACARE e IMBACHIRE. Lo stesso che il più comune Bacare (V.) —

IMBACHIRE. V. Imbacare.

IMBOZZACCHIRE. Proprio delle susine che diventano vane nel crescere e si dicono *Bozzacchi* o *Bozzacchioni* (V). Si appropria quindi anche alle altre frutte e piante e animali, ma a questi ultimi più raramente. Il volgo e i contadini pronunziano *Imborsacchiare*, onde il proverbio: *Se piove per la Pasqua la susina s' imborsacchia.*

IMBOZZACCHITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Imbozzacchire.* — « Susine imbozzacchite. »

IMMATURITÀ. Lo stato delle frutte non ancor giunte al loro compimento o maturità. — Non comune nel linguaggio familiare.

IMMATURO. Non maturo. Non s'usa che raramente nel linguaggio familiare e solo nel traslato.

> « Come di frondi sono i rami scossi
> Dalla pioggia indurata in freddo gelo
> Che ne caggiono i pomi anco immaturi,
> Così cadeano i Saracin dai muri. »
>
> *Tasso.*

IMPASTARE. *Att.* Ridurre la farina coll'acqua alla voluta consistenza. — « Impastar la farina — il pane. » E *assoluto:* « Io impasterò e tu appanerai. » — « La donna lasciala in pace; è su che impasta. »

IMPASTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Impastare.* — « Farina impastata. » Più comune in altri sensi.

IMPASTATÓRE. Chi impasta, Colui che impasta, che intride la farina per fare il pane. — « Tra' fornai ci sono gli Impastatori e gli Infornatori. »

IMPEPARE. Cospargere di pepe le vivande. — « Non le impepar tanto quelle bracioline. »

IMPEPATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Impepare.* — « Vivande troppo impepate. »

IMPIOLARE. V. Impiolire.

IMPIOLIRE, IMPIOLARE, che si dice anche *Mettere il pio* o *il piolo* e *Piare*, vale Quel germinare o tallire delle castagne nel luogo ove sono ammassate.

IMPOLPARE. V. Coltroncíno.

INANIMARSI. V. Inanimirsi.

INANIMIRSI, INANIMARSI. Detto delle castagne, Esser in anima, Prender l'anima. — « Se il cardo si inanimisce si ha più speranza del frutto. » — « Cardo inanimito »

Dicono anche *Far la cria*, per Inanimirsi, Prender l'anima, come nel proverbio *Per Santa Maria* (15 agosto) *il marrone fa la cria.*

Fa la cria, viene a dire Si crea; da *Criare* per Creare, e così *Criatura* per Creatura. I fanciulli toscani chia-

mano il *cria* l'ultimo nato degli uccelli d'una nidiata, e per metafora lo dicono al più stentato e debole d'una famiglia. Di qui *Scriato*, *Scriatello*. Così il Palma. Vedi anche INCARDIRSI.

INCARDIRSI. Fare il cardo, come nel proverbio *A San Vito il castagno incardito, a San Marco inanimito.*

INCARDITO. *Part. pass.* da INCARDIRSI (V.).

INDÍVIA (*Cichorium Endivia*). Erba annua che si coltiva negli orti per mangiarsi in insalata, e più non si trova allo stato salvatico. Se ne conoscono alcune varietà distinte per la forma e grandezza della foglia. — « Mangi minestra mattina e sera, nella quale vi sia sempre bollito dell'erbe, come lattuga, indivia, borrana. » (*Redi.*)

INDIVIA CRÉSPA, o CRESPUTA, o RICCIUTA. È la comune Indivia che ha le foglie intagliate e aggrinzate al margine; per renderla tenera e bianca, quando è accestita, si piega e si copre di terra.

Una varietà di Indivia ha le foglie lunghe e lisce e si conosce col nome di *Mazzocchi*. Questi si seminano a mezzo agosto, si trapiantano prima dell'inverno, e quando sono accestiti, si legano e si coprono di paglia o di terra, per mangiarsi per lo più cotti, perchè sono più duri dell'indivia comune.

INDÍVIA CRESPUTA. V. INDÍVIA CRÉSPA.

INDÍVIA RICCIUTA. V. INDÍVIA CRÉSPA.

INDOLCIRE. Render dolce per mezzo dello zucchero. — « Indolcire il caffè. »

È *assoluto*: — « Zucchero che indolcisce poco. » — Detto di ulive, lupini e simili, è Renderli piacevoli al gusto facendo perder loro l'amaro per mezzo dell'acqua, del ranno e simili.

INDOLCITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Indolcire*. — « Caffè non indolcito — troppo indolcito. »

INGANNACANE. V. SANGIOVÉTO FÒRTE.

INGÓLLA. È d'ordinario una canna rifessa in cima in più parti, le quali, allargate e intessute con vimini, formano come un canestrino o piccolo imbuto, da cui sopravanzano alcuni rebbj. Fatto passare tra un rebbio e l'altro il picciuolo del frutto, lo stroncano, e così il frutto spiccato dall'albero casca dentro l'imbutino. Talvolta anche in cima della canna si adatta un vasetto di latta a bocca dentata.

Più semplice è la *Ghiotta* che adoperano nella Valdichiana per cogliere i capperi che vegetano nelle fessure delle vecchie muraglie, o dove non si arrivi con la scala. In cima della canna o pertica non si fa che una staccatura, in mezzo alla quale mettesi un fuscello perchè stia larga. Della ghiotta usano i ragazzi per ispiccare di furto l'uva o altri frutti che siano vicini alla strada; onde la chiamano anche *Ladra*, *Canna ladra*. Così il Palma. — Il Carena notava *Brocca*, ma non è più comune, almeno nel Fiorentino.

IN GUAZZO. Dicesi di quelle frutte, come ciliegie, pesche, albicocche ecc., che si mettono e si conservano nello spirito di vino raddolcito con zucchero ed aromatizzato con cannella, garofani, noce moscata, ecc. — « Mettere le ciliege in guazzo. » — « Vuol un pezzetto di pesca in guazzo? »

Talora s'usa anche *Guazzo* assolutamente. — « Fare un vaso di guazzo; cioè Mettere nello spirito con varii aromi Ciliegie, pesche, fichi e simili. » — « I guazzi rovinano lo stomaco. » — Men comune in quest' ultima accezione.

INSALATA. Oltre a significare Cibo di certe qualità d'erbe, che si mangiano condite con sale, aceto e olio, si dice anche delle Erbe onde si fa questo cibo. — « Insalata ben lavata, ben salata, poco aceto, ben oliata: quattro bocconi alla disperata. » — « La lattuga è una delle migliori insalate. » — « Si tagliano le cime delle insalate e si legano perchè diventino bianche. »

INSALATA CAPPUCCÍNA. V. INSALATÍNA DI MINUTÍNA.

INSALATA COMPÓSTA. Quella che si fa con più cose mescolate insieme, crude o cotte; come cavoli, broccoli, patate, pesce, ecc. O quella di fagiuoli in erba con zucchettine, uova sode, acciughe, ecc.

INSALATA CÒTTA. Quella che è fatta d'erbe o radici cotte, come broccoli, spinaci, vette di luppoli, talli di sparagi, patate e barbabietole affettate, radicchio, ecc.

INSALATA DI CAMPO. Chiamasi una mescolanza di erbe che nascono da sè ne' campi, come il *radicchio*, i *raperonzoli*, le *cicerbite*, i *terracrepoli*, il *primo fiore*, ecc. L'usano i contadini, e anche la vendono in Firenze al grido di: *Insalatina di campo!*

INSALATÍNA DI MINUTÍNA e assolutamente Minutína. Insalata di più specie d'erbucce, saporite e odorose, miste talora con pezzettini di foglie di tenera lattuga. La chiamano pure *Minutina tutti odori, Mescolanza, Mescolanzina,* e anche *Insalata cappuccina,* perchè questi frati usano portarla in dono ai loro benefattori.

INSALATA SÚDICIA. Chiamasi per antifrasi quella nella quale si mescolano torli d'uova sode spezzati, acciughe e altre cose gustose.

INSALATÁCCIA. *Pegg.* d'*Insalata;* o di cattiva qualità, o mal condita. — « Insalataccia salata arrabbiata. » — « Insalataccia dura, buona per le oche. »

INSALATAJA. V. Insalatajo.

INSALATAJO e INSALATAJA. Colui e Colei che vanno vendendo insalata, e specialmente l'*Insalata di campo.*

INSALATÍNA. *Dim.* quasi *vezz.* d'*Insalata.*

« Sporticine e canestruzze,
Guantieruzze e panierine
Empian altre a insalatine. »
Magalotti.

— « Insalatina di campo. »

INSALATÓNA. *Accr.* di *Insalata;* Gran piatto d'insalata. — « Un' insalatona da bastare a un convento. »

INSALATÓNE. *Accr.* di *Insalata;* più comunemente *Insalatona.*

« Da morte a vita ci fa riavere
Un grande insalatone e un po' di vino. »
Buonarroti.

INSALATÚCCIA. *Dim.* con *dispr.* di *Insalata.* — « Un'insalatuccia e un pajo d'uova. »

INTONCHIARE e TONCHIARE. *Neutro ass.* Dicesi dell'essere i legumi rosi internamente dalla larva di minuto Coleottero, che chiamano Tonchio. — « Avendo poi considerato che vi son molti frutti e legumi che nascono coperti e difesi da' loro invogli o baccelletti, che pur bacano ed intonchiano.... » (*Redi*).

« L' *Intonchiare* dicesi propriamente dei soli legumi ; parlandosi di frutte, dicesi *Bacare:* del legno, *Intarlare;* delle pelli, pellicce e pannilani, *Intignare;* perchè le larve rodenti si chiamano rispettivamente Tonchi, Bachi, Tarli, Tignuole. » *Nota dell'editore milanese.*

INTONCHIATO e TONCHIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Intonchiare* e da *Tonchiare.* — « Fave tonchiate — Legumi — Ceci intonchiati. »

INTRÍDERE. Stemperare o Ridurre in pasta la farina per mezzo dell'acqua o altro liquido. « Prima s'intride la farina, poi s'impasta, lavorandola con le mani; e poi, appanata, s'inforna. »

INTRISO. *Part. pass.* e *agg.* da *Intridere.* — « Farina intrisa con l'acqua o altro liquido. — intrisa con torli d'uovo e chiare montate per farne dei dolci. »

INTRISO. *Sost.* Miscuglio di farina di grano, di riso, di castagne, ecc. con acqua o altre sostanze liquide per farne pane, fritture, paste dolci, torte, migliacci e simili. — « Esempi di *intriso* se ne possono vedere in gran copia in questo medesimo articolo. »

INZUCCHERARE. *Att.* Aspergere di zucchero in polvere, o Mettere zucchero in polvere o in palline entro a liquidi che si vogliono indolcire. — « Inzuccherare le paste siringhe — i somnomoli » — « Non lo inzucchera lei il caffè? » — Nel secondo senso più comune Indolcire.

INZUCCHERATA. L'atto e l'effetto dell' Inzuccherare, segnatamente nel primo senso di Aspergere o Cospargere di zucchero in polvere. — « Dà un'inzuccherata a cotesti sgonfiotti e portali in tavola caldi caldi. »

INZUCCHERATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inzuccherare.* — « Paste troppo inzuccherate. » — « Caffè — liquore troppo inzuccherato. » — Nel secondo senso più comune *Indolcito.*

ISÒPO *(Hyssopus officinalis).* Suffrutice sempre verde, che nasce spontaneo ne' luoghi aprichi montuosi, e che anche si coltiva per certe virtù toniche, stimolanti, attribuitegli dai medici, e per l'aroma delle sue foglie che si impiegano spesso per condimento.

L

LÁCRIMA. Detto di quell'umore che i fichi stillano per di sotto nella perfetta maturità, è men comune di Góccιola (V.).

LÁCRIMA DI NÁPOLI. Uva rossa, che poi partecipa del nero. Matura quasi dieci giorni più tardi delle altre; i grappoli son piccoli con granelli di

mediocre grossezza, un po' bislunghi e di buccia molto dura.

LADRA. V. Ingólla.

LAMBRUSCA. V. Abròstine.

LAMPÓNE. Frutto del *Rubus idæus*, simile alla mora di macchia, di cui è congenere: composto di più chiccolini rotondi disposti in forma emisferica di colore rosso pavonazzo: è di sapore aromatico, ma meno gradevole di quello delle piante selvatiche, quantunque più grosso. I Lamponi si mangiano con zucchero, ed i credenzieri ne compongono marmellate, gelati, conserve e bevande graziosissime; nella guisa che si fa con le fragole.

LARDAJUOLO. Aggiunto d'una qualità di Fico bislungo, bianco dentro e fuori, solamente settembrino.

LASAGNE. Pasta di farina di grano che si stende sottilissimamente col matterello sopra una tavola da ciò, e poi tagliata a pezzi d'una certa grandezza, si cuoce nel brodo.

LATTE. Quell'umore viscoso e bianco che esce dal fico acerbo e principalmente dal picciuolo, come anche dalle foglie e da ogni altra parte della pianta quando è in succo — « Que' fichi non sono maturi: hanno — fanno ancora il latte. »

LATTIFÍCIO. Il latte de'fichi. Fu detto anche *Lattificcio*. — « Errore di molti savii, che, per non aspettare il dolce fico con la gocciola, lo schiantano col lattificcio (*Davanzati*). » — « Il lattificio, dice il Baldinucci nel Dizionario delle Arti del Disegno, *serve a' pittori per temperare i colori per dipingere a guazzo.* »

LATTUGA (*Lactuca sativa*). Erba da insalata, che coltivasi negli orti da tempo immemorabile e senza che si conosca il tipo selvatico da cui deriva. È così chiamata dal sugo lattiginoso che contiene. — « Un cesto di lattuga — due foglie di lattuga in insalata. »

LATTUGA A PALLA. Chiamasi una varietà di lattuga assai tenera che fa le foglie bianchicce, concave e bollose, le quali, nell'accestire, si serrano forte insieme, come fanno i cavoli cappucci; onde è detta anche *Lattuga cappuccia* o *cappuccina*.

LATTUGA CAPPÚCCIA. V. Lattuga a palla.

LATTUGA CAPPUCCÍNA. V. Lattuga a palla.

LATTUGA CRÉSPA. Ha le foglie fesse, acute, increspate, come quelle della indivia; si assomiglia alla lattuga selvatica o scariola.

LATTUGA LUNGA. V. Lattuga romana.

LATTUGA NÒN NATA. È detta nei vocabolarii quella che viene precocissimamente da seme posto prima nel vino.

LATTUGA PRIMATÍCCIA. V. Lattuga tónda.

LATTUGA ROMANA, LATTUGA LUNGA. Si distingue per le foglie grandi, appuntate, più verdi e più grosse di tutte, che col tempo si drizzano e stringonsi insieme in cesto lungo, di figura ovale, al quale gli ortolani, dopo averlo legato in cima, tirano attorno la terra, perchè imbianchisca.

LATTUGA RÓSSA o SANGUIGNA. Ha le foglie sparse di alcune macchie rosse come di sangue.

Vi è inoltre La lattuga arancina, la lattuga nera o a seme nero, la lattuga a seme giallo, la lattuga spinacio o a foglie di quercia, la lattuga a foglie di carciofo, e infinite altre varietà secondarie, distinte con particolari nomi, le quali si cangiano e si succedono quasi di continuo, confondendosi le une colle altre.

LATTUGA SANGUIGNA. V. Lattuga róssa.

LATTUGA TÓNDA. Altra varietà distinta per le foglie tondeggianti in cima, non tanto increspate e concave, di colore più verde e più amarognola di quella a palla. È detta anche *Lattuga primaticcia*.

LATTUGÁCCIA. *Pegg.* di *Lattuga*; e dicesi per lo più della lattuga quando comincia a tallire, cioè a produrre il fusto, nel quale stato, quantunque tenera, non è più mangiabile. — « E spesso spesso egli ed io avevamo una medesima cena, ma breve: certe lattugacce tallite, che era come mangiare scope. » (*Firenzuola*).

LATTUGÁCCIO. Erba che nasce spontanea ne' campi e chiamasi anche *Radicchione salvatico*: è una delle molte erbe con le quali i contadini fanno, quando è tenera, l'insalata di campo.

LATTUGHÍNA. *Dim.* di *Lattuga*. — « Lattughina tenera. » — Nel contado fiorentino chiamano con questo nome un'erba di campo, buona per le insalate di mescolanza.

LATTUGHÍNI. Chiamasi la Lattuga novellina, quella nata di fresco e che

non ha ancora che quattro o cinque foglie.

LATTUGÓNA. V. LATTUGÓNE.

LATTUGÓNE e LATTUGÓNA. *Accr.* di *Lattuga.* — « Che bella lattugona! »

Lattugone si dice da alcuni la *Lattuga romana.*

LAZZEROLÉTO. Luogo piantato di Lazzeruoli.

LAZZERUOLA. Aggiunto d'una qualità di Mele d'inverno piuttosto piccole, di buccia macchiata d'un rosso carico, assai dolci e profumate. — « Le mele lazzeruole non son buone per le frittelle; per friggere ci voglion le francesche. »

LAZZERUOLA. Frutto del lazzeruolo (*Nespilus azarolus*): è una drupa della forma d'una ciliegia, con polpa sugosa, di sapore aspro, o lazzo, da cui prese il nome, con tre noccioli.

Le lazzeruole per lo più sono rosse; ve ne sono anche di bianche dette *moscadelle* o *limoncine*, di grosse, di piccole, di più o meno sugose, più o meno agre, secondo che provengono da terreni freschi e grassi, o da terreni sterili e secchi; si mangiano fresche da chi gradisce le frutte agre, o si conciano con lo zucchero.

LAZZERUOLA LIMONCÍNA. V. LAZZERUOLA.

LAZZERUOLA MOSCADÈLLA. V. LAZZERUOLA.

LEGUME. Nome generico di tutte quelle piante, il cui seme o granello è chiuso entro baccelli. Così dicesi anche il seme che esse producono. — « Un piatto di legumi. » — « I legumi sono generalmente di difficile digestione. »

LEGUMINÓSO. Aggiunto dato alle piante che appartengono al genere de'legumi.

Si usa anche in forza di sostantivo femminile e nel numero plurale. — « I semi delle leguminose sono poco atti a panizzarsi — Aprir l'avvicendamento con le leguminose. — Prati asciutti di leguminose. »

LÈNTE (*Ervum lens*) nel plurale *Lenti.* Pianta che ha, nelle foglie, molta somiglianza con le vecce; fusto gracile, baccello oblungo, con due a quattro semi lisci, di forma circolare, convesso-convessa, varii di grandezza e di colore (dal chiaro al più cupo), e molto soggetti, come i piselli, a intonchiare. Si semina per mangiarne i semi cotti, come le altre civaje. Antichissimo è l'uso di questo alimento in Oriente ; i Romani ne facevano pur molto caso, e Ateneo scrisse che il « Savio fa tutto bene, e condisce perfettamente le lenti. » — « Zampone — coteghino — germano — col contorno di lenti. » — « Passata di lenti. »

LÈNTI. Pasta da minestra così detta perchè ha la forma della nota civaja.

LENTICCHI. Pasta da minestra di seconda qualità straordinaria, simili a'*Lentini* e alle *Lenti*, ma più minuta.

LENTÍCCHIA. Lo stesso che Lente. — « Vivea di lenticchie e di cotali cose crude e secche di poco nutrimento. » (*Cavalca*).

LENTÍCCHIE. Sorta di pasta da minestra, simile alle *Lenti*, ma più piccola.

LENTÍNI. Pasta da minestra, simile a'*Lenticchi*, ma di qualità leggermente inferiore, sempre però straordinaria, e un po'più grossetta delle *Lenticchie.*

LEVATA DI NÉCCI. V. TESTATA DI NÉCCI.

LIEVITARE. *Neutro.* Il rigonfiare o sollevarsi che fa la pasta per cagione del fermento indotto in essa dal lievito. — « La pasta non lievita bene. » — « Lasciare la pasta a lievitare — Lasciarla che lieviti. »

LIEVITATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Lievitare.* — « Pane — pasta lievitata. » — « Lievitata che è, appana la pasta. »

LIÈVITO. *Sost.* Pasta di frumento fermentata, che si adopera a suscitare la fermentazione in altra pasta a cui si mescola. — « Serbare il lievito — Far la croce su un panetto di lievito. — Mettere il lievito nella pasta. »

LIÈVITO. *Agg.* contratto di *Lievitato.* — « Pane — pasta — poco — molto lieviti. »

LIMONAJO. Venditore di limoni. — « Se passa un limonajo, chiamalo, chè per la malata ci vogliono di molti limoni. »

LIMONCÈLLO. Specie di Piccolo limone, dalla buccia liscia e che contiene molto agro. — « Un limoncello di Napoli. » (*Cocchi*) — « Acqua acconcia con scorza di cedrato o di limoncello. » (*Redi*). — « Limoncelli calabresi. »

LIMÓNE. Frutto di una pianta molto simile al cedro, col quale ha comune anche il nome botanico (*Citrus medica*): è di figura ovata, alle volte globosa, con una punta o cono verso la parte

del fiore, e pieno di sugo acido. — « La quercia non fa limoni. »

« Dico il giallo limon, gli aranci e i cedri. »
Alamanni.

LIMÓNE DA MANGIARE. V. LIMÓNE DÓLCE.

LIMÓNE DA SPRÈMERE. Di buccia verdognola, sottile, generalmente piccolo ma pieno di sugo e di sapore molto agro. Serve per condir vivande e per far limonate.

LIMÓNE DÓLCE o DA MANGIARE. Di buccia spessa, ruvida, giallastra, piuttosto grosso, con poco sugo e di poca acidità. Si può mangiare a fette con lo zucchero.

LÒFFA DI LUPO. V. VÉSCIA.

LÓNZA. Uva bianca. che quando è matura si mostra come spruzzata di color ruggine. Ve n'è anche di nera, ma più rara.

LUCÈRNE DA PRÈTI. Sorta di pasta da minestra che ricorda per la forma il cappello a tre punte de'preti, detto familiarmente *Nicchio*.

LÚGLIOLO. Aggiunto di frutte che maturano in luglio, e segnatamente d'una specie d'uva — « La prima che matura è l'uva lugliola. »

LUNGHÍNI. Specie di gnocchetti lunghi lunghi, fatti di pasta di pane; si cuociono nel brodo o si condiscono come gli gnocchi.

LUPINAJO. Campo dove sono seminati i lupini. — « Venuto il tempo della sementa del frumento, si spargono le granella di questo cereale sul lupinajo. »

Lupinajo, chiamasi a Firenze anche Colui che vende lupini indolciti.

LUPÍNI DÓLCI. V. LUPÍNI INDOLCITI.

LUPÍNI INDOLCITI e più comunemente LUPÍNI DÓLCI. Quelli che si fanno bollire o macerare nell' acqua, per toglier loro l'amaro, con che si rendono mangiabili anche dall'uomo.

LUPÍNO (*Lupinus albus*). Ha il fusto villoso, come il resto della pianta, foglioline da sette a nove, baccelli simili a quelli delle fave, bianchi i fiori ed il seme: questo è rotondo schiacciato, di sapore amaro. Si coltiva per alimento del bestiame e per ingrassare la terra. L'uomo ne mangia i semi, più per tornagusto e per capriccio che per vero cibo, quando siano indolciti.

LUSTRARE. *Neutro.* Si dice di quel lucido che sogliono avere le ciliege mature e più specialmente quelle che hanno appunto il nome di *lustrine*. — « *Come le lustrano!* è il grido favorito de'venditori ambulanti di ciliege in Firenze. »

M

MACCHERONATA. Gran piatto o Gran mangiata di maccheroni. — « In certi luoghi ai muratori si paga una maccheronata quando hanno finito di mettere il tetto alla fabbrica. »

MACCHERONCÍNI. *Dim.* e anche *vezz.* di *Maccheroni*.

MACCHERÓNI. Pasta da minestra fatta di farina di grano bene spianata e poi tagliata in grosse strisce più o meno lunghe, generalmente di un mezzo palmo o così, che si cuociono in acqua o in brodo e poi si condiscono con sugo di stracotto, o con cacio e burro. — Fuor di Toscana dicono *Maccheroni* i *Cannelloni* e anche i grossi *Vermicelli*. I famosi *maccheroni* de' Napoletani e de' Siciliani sono appunto come i *vermicelli*.

MACCO. Vivanda di fave sgusciate, cotte nell'acqua e ridotte in tenera pasta. — « Una mia padrona di casa a Pistoja mi soleva citare questo proverbio: A' maccheron non bere, al macco non restare. »

MACERÓNE (*Smyrnium Olusatrum*). Erba che nasce ne' luoghi freschi ed umidi; ha il fusto simile a quello del sedano, le foglie più grandi, e il seme rotondo e nero. Una volta coltivavasi anche negli orti, invece dei sedani, ai quali si accosta per l'odore: la radice e le foglie si mangiano d'inverno in insalata.

MACOLARE. *Att.* Affine a *Ammaccare;* ma è più e meno al tempo stesso. Si può *ammaccare* una frutta con un sol colpo; per *macolarla* ce ne vogliono generalmente di più; *ammaccata* in uno o più luoghi; *macolata* sempre in più d'uno. Cadendo, *s' ammacca*, facendola ruzzolare, *si macola*. — « Le pere me le hanno macolate tutte nel metterle ne'corbelli. »

MACOLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Macolare*. — « Frutte macolate dalla grandine — per viaggio. » — « Mele tutte macolate che marciranno in pochi giorni. »

MÁCOLO. Sincope di *Macolato*. — « Pere — mele — uva — tutte macole. » — « Quelle frutte macole

le avete a dare a' porci, no a' cristiani come me. »

MAGAGNA. Difetto nelle frutte, come l'esser bacate, marcite o simili, e propriamente La parte difettosa. — « Quelle pere hanno tutte la magagna. » — « Leva la magagna e mangia la parte buona. » — « La donna, dice un proverbio scortese, è come la castagna; bella di fuori e dentro è la magagna. »

MAGAGNARE. A modo d'attivo, e non come participio passato e aggettivo, è poco comune parlandosi di frutte, e vale lo stesso che *Ammaccarle* o *Macolarle*. — « Me le magagnarono queste belle mele nel metterle alla rinfusa, come andavano andavano, sui palchetti della stanza delle frutte. »

MAGAGNATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Magagnare;* affine ora a *Bacato*, ora a *Ammaccato*, ora a *Macolato;* ma pare che *Magagnato* dica Guasto che attacca molto internamente e assai estesamente la polpa delle frutte. « Pere — mele — uva — pesche — magagnate. »

MAGGIORANA *(Origanum majorana)* detta comunemente anche PÈRSIA. Specie di origano che si coltiva negli orti e ne' giardini per l'odore soave che tramanda e per gli usi della cucina.

MÁLAGA. Sorta d'uva molto stimata, che proviene da vitigni spagnuoli. Ve n' è della bianca, della rossa e della nera.

Parlandosi d'uve secche, s'intende per *Malaga* una qualità di *zibibbo* color prugna e con gli acini ancora attaccati al raspo, mentre lo *zibibbo* è schiccolato. La vera *Malaga* ci viene di Spagna e anche dalla Francia.

MALLO. Scorza verde, erbacea, di sapore amaro e d'odore aromatico, la quale da principio è molto aderente al guscio della noce, ma poi nella maturità si stacca e si apre da sè in tre o quattro parti simmetriche, e la noce cade in terra, quando non sia abbacchiata. Il mallo non è mangiabile, ma utile per le tintorie e per altri usi domestici.

Anche l'invoglio esterno erbaceo o scorza verde del frutto del mandorlo prende il nome di *Mallo*.

Il volgo dice corrottamente *Marlo*, *Merlo* e in certi luoghi anche *Mello*.

MALLO (della mandorla). V. MÁNDORLA.

MALTAGLIATI. Sorta di pasta da minestra, generalmente fatta in casa, e tagliata in forma irregolare.

Sono anche certe paste tonde e bucate, più piccole o più grosse dei cannelloni (secondo i paesi), lunghe circa due dita, e tagliate a sbiescio.

MALVAGÍA e MALVASÍA. Sorta d'uva di colore quasi giallo, in grappoli piccoli, raccolti e di granelli serrati. Il vino è parimente di color giallo chiaro, dolce, odoroso, spiritoso e insieme di corpo.

MALVASÍA. Vedi MALVAGÍA.

MÁMMOLA. V. MÁMMOLO.

MÁMMOLO e MAMMOLA. Usati a modo d'*agg.* e di *sost.* Sorta d'uva rossa assai grossa che ha profumo di viola mammola. — « Vitami d'uva mammola. » *(Trinci).*

« E la maritino
Col dolce mammolo
Che colà imbottasi. »

Ve ne sono più qualità, come il *Mammolo grosso* o *tondo*, il *Mammolo asciutto*, il *Mammolo minuto*.

MANDARÍNO. Specie d'arancia piccola, molto profumata e dolce, dalla buccia ora grossa, ora sottile secondo le varietà e che si distacca facilmente dalla polpa. È molto stimata, e proviene dalle provincie meridionali. — « Una cassetta di mandarini di Palermo. » — « Le arancie e i mandarini si spediscono non ancora maturi da Palermo in America su bastimenti a vela; e, quando sono maturati per viaggio, e la stiva è aperta per darle aria, que' bastimenti lasciano dietro sè come una lunga scia di profumo gratissimo. »

MÁNDORLA *(Amigdalus communis)*. Frutto del mandorlo; è di forma ovale compressa, acuminata all'un de' capi.

Nella mandorla si notano il *seme* o *mandorla* propriamente detta, vestita di una pellicina giallo-rossigna, per lo più liscia, alle volte scabra per certi acinetti, i quali, riseccati, la rendono come papillosa e farinacea; il *guscio*, legnoso, foracchiato, in cui sta rinchiuso il seme; e una coperta esterna, detta *mallo*, la quale nella piena maturità si separa facilmente dal nòcciolo.

Vi sono più sorte di mandorle, e differenti tra loro per la grossezza, per la figura più lunga o più rotonda, per l'apice più o meno appuntato o ripianato, pel guscio più o meno duro, pel mallo più o meno peloso, ecc. Ma per lo più si sogliono dividere in due categorie, cioè in *mandorle dolci* e *mandorle amare*, così dette dal gusto dolce o amaro del loro seme.

MÁNDORLA. Per la somiglianza col frutto del Mandorlo, si dice *Mandorla* anche il seme, ora dolce, ora amaro, di alcuni altri frutti, che sia rinchiuso in un nòcciolo. — « Mandorla di pesca. » — « Le mandorle d'albicocca contengono dell'acido prussico. »

MÁNDORLA AMARA. V. MÁNDORLA.

MÁNDORLA DI S. CATERÍNA, in Firenze comunemente CÁTERA. Una varietà di mandorle dolci primaticce; l'albero che le produce è detto *Càtero.*

A Firenze le vendono tuttora in erba, cioè non ancora granite, col loro mallo verde e peloso, per mangiarsi a quel modo, come primizia di primavera. — « Le catere sono indigeste. » — « I venditori di catere, gridano per le vie di Firenze: I' ho la catera grossa! I' ce l'ho col pelo e senza pelo. »

MÁNDORLA DÓLCE. V. MÁNDORLA.

MÁNDORLA DURA. Quella di guscio liscio, durissimo, da non potersi schiacciare se non col martello.

Il guscio è tutto punteggiato di forellini.

MÁNDORLA PRÈMICE. V. MÁNDORLA SPACCARÈLLA.

MÁNDORLA SCHIACCIAMANO. Vedi MÁNDORLA SPACCARÈLLA.

MÁNDORLA SPACCARÈLLA o PRÈMICE o, ma men comunemente, SCHIACCIAMANO. Quella il cui guscio è ruvido, tenero e sottile.

MANDORLATO. Pasta dolce composta per la maggior parte di mandorle. — « Mandorlato ben croccante. » — « Il mandorlato è indigesto. »

MANDORLÉTTA. *Dim.* di *Mandorla.* — « Ci starebbero bene nella pasta di quel dolce due mandorlette tostate. »

MANDORLÍNA. *Dim. vezz.* di *Mandorla.* — « Due mandorline dolci, un po' di zibibbo e di fichi secchi basteranno per fare un piatto di frutte. »

MANGIAFAGIUOLI. *Agg.* e *sost.* comune, composto indeclinabile. Dicesi di Colui che è gran mangiatore di fagiuoli, e segnatamente de' Fiorentini. — « Fiorentin mangiafagiuoli, lecca piatti e tovagliuoli: così in proverbio. »

MANUFÁTTOLI. Quasi sempre in plurale. Così chiamano nelle montagne del Pistojese certe focaccette, come piccole frittelle di farina dolce.

MARITÒZZI. « Sorta di pasta da Quaresima che si fa in Roma da' ciambellaj e pasticcieri con olio, uve passe, anaci, pinocchi, ecc., di figura simile alla spola. Si vendono e si nominano così anche a Firenze. — « Mi pajono molto migliori i maritozzi de'panini di ramerino. » (*Rigutini*).

Sono anch' io d'accordo col Rigutini intorno ai maritozzi: soltanto come notizia pasticcesca gli dirò che usano anche nell' Umbria, salvo che non ci mettono nè pinocchi nè anaci. I maritozzi qui di Perugia sono, in fondo, pani di birra un po' più ordinariotti de' pan di birra fiorentini, ma in forma di spole e con qualche granello d'uva secca.

MARMARE. *È marma la bocca*, gridano i cocomerai toscani e specialmente i pistojesi, per accennare che il cocomero è stato in ghiaccio e quindi freschissimo.

MARMELLATA. Non comune in Firenze, ma in quasi tutta l'Italia, per *Conserva di frutta.* Di questa voce così scrissero l'Arlia e il Fanfani nel *Lessico della infima e corrotta italianità:*

« Voce francese, *Marmellade,* che si sostituisce erroneamente alla voce italiana *Conserva di frutta.* Per es.: *Quest'anno per la scarsezza delle pesche, feci poca conserva.* Ma l'hanno usata il Sassetti, il Magalotti, il Targioni.... Sì signori: lo sappiamo; ma ciò non fa che quella voce non sia straniera. Se poi, secondo un certo dotto, ci si rispondesse: Noi siam contenti di errare col Sassetti, ecc. Padronissimi, replicheremo noi. »

MARRÓNE. Sorta di castagna più grossa e più farinosa della comune. — « Che bei marroni per far le bruciate! » — *Marron secchi,* dicono i Toscani, mai *Marroni secchi* quando sia tutta una locuzione, che altrimenti dicono anch' essi *marroni*, come *marroni verdi e marroni secchi.* »

MARZAPANE. Pasta fatta di mandorle peste e di zucchero finissimo, della quale per lo più si fanno torte e simili. — « Una volta, non so se anch'oggi, erano famosi i marzapani di Siena. » — « Di cibo tenero e soave si suol dire che *è un marzapane.* »

MATASSÍNA. La riunione di più capellini in forma di ciambella. — « Due matassine di capellini bastano per la minestra. »

MATURANZA. La condizione, Lo stato del maturarsi: differisce quindi dalla *Maturità,* che è lo stato compiuto, o

l'ultimo grado della *maturanza* o della *maturazione*. — « Frutte che vengono a maturanza sulla fine d'autunno. » — Poco comune.

MATURARE. *Neutro*. Il venire gradatamente delle frutte a maturità. — « Questi fichi maturano tardi. »

« E mentre spunta l'un, l'altro matura. »
Tasso.

— « Non c'è il peggior frutto di quello che non matura mai. »

E *attivamente*. — « Pianta che fa molti frutti, ma ne matura pochi » — « Il sole e l'acqua maturano l'uva; ma l' acqua troppo abbondante la rende scipita. »

Anche *neutro passivo*. — « Pianta i cui frutti si maturano tardi. » — « Col tempo e con la paglia si maturan le sorbe e la canaglia. »

MATURATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Maturare*. — « Nespole maturate sulla paglia. » — « Mele colte acerbe e maturate in casa. »

MATURAZIÓNE. Il maturare, Il divenir maturo. Affine a *Maturanza*; ma pare che dica uno stadio molto più prossimo alla maturità. — « Verranno presto a maturazione. » — « Siamo vicini al tempo della maturazione dell'uva. »

MATURÉZZA. Lo stesso, ma men comune di *Maturità*. — « Stagionata maturezza. » (*Redi*) — « Uve magagnate per maturezza. » (*Crescenzio.*)

MATURÍSSIMO. *Superl.* di *Maturo*. — « Fichi maturissimi. » — « Son mature maturissime. »

MATURITÀ. La qualità astratta delle frutte mature. — « Cocomeri alla dovuta maturità. » (*Trinci*). — « Aspetta per cogliere quelle pere che siano giunte a maturità. »

MATURO. Aggiunto delle frutte venute a quel punto di perfezione da potersi mangiare. — « Susine fresche ben mature. » — « Le ciliege non sono ancora mature. » — « Quando la pera è matura casca da sè. »

MAZZA FERRATA. V. CARCIÒFO.

MAZZI DI RADÍCCHIO. V. RADÍCCHIO NOVELLÍNO.

MAZZO. Nome di una specie di misura degli erbaggi che si vendono riuniti in fascetti più o meno grandi, legati con un pezzo di salcio, di ginestra o simili. — « Due mazzi di sparagi — di radici — di spinaci. »

MAZZÒCCHI. V. INDÍVIA CRÈSPA.

MAZZÒCCHI DI RADÍCCHIO. V. RADÍCCHIO NOVELLÍNO.

MÉLA. Frutto del Melo (*Pyrus malus*). Le mele per lo più sono globose e umbilicate, ossia incavate dalla parte del fiore e del gambo, che è cortissimo; hanno la buccia sottile, liscia e colorita, la polpa piuttosto soda e alcuna volta pastosa, farinacea o come spugnosa; i semi chiusi entro cinque cellette, formate ciascuna da pareti concavo-coriacee. Eccettuate le *Mele S. Giovanni* o *Mele dolci*, che sono precoci o da estate, tutte le altre specie sono autunnali o da inverno.

I nomi loro variano da luogo a luogo tanto che gli stessi pomologi, anche i più accurati, confessano essere impossibile di formare una buona nomenclatura e più ancora una sinonimia esatta di tante varietà di mele. — Così il Palma. Io non noterò che le più comuni.

MÉLA COTÓGNA. V. COTÓGNA.

MELÁCCIA. *Pegg.* di *Mela*; Mela non buona. — « Melaccie bacate — tutte marcie da dare a' majali. »

MELAGRANA. Frutto del Melagrano (*Punica granatum*). Buccia o Scorza soda, quasi legnosa, gialliccio-rossigna di fuori, giallissima di dentro, piena di *Chicchi* o granelli rossi, acidetti, disposti a strati, ciascuno strato separato da una pellicina gialla detta *Cica*, ma non comunemente.

Chicco è voce d'uso quasi vezzeggiativa, e si dice non solamente dell'acino o granello della melagrana, ma, per similitudine, anche di più altre simili minute cose, come caffè, piselli, ecc.

MELAGRANA DÓLCE. Ha i chicchi piuttosto grossi, pastosi e zuccherini.

MELAGRANA FÒRTE. Simile alla dolce, ma di sapore acidetto.

MELAGRANA VAJANA. Vedi MELAGRANA VINÓSA.

MELAGRANA VINÓSA detta anche VAJANA. Ha i chicchi di un rosso pallido, quasi vi fosse stato sparso sopra del vino.

MELANZANA. V. PETONCIANO.

MELÁPPIO. Giulebbe nel quale siano state cotte mele appiuole e che si suol bere allungato con acqua calda per curare le infreddature. — « Ci vuol altro che melappio per quella tosse! È tisico spolpato, poveretto! » — « Prenda un melappio caldo caldo e ci troverà molto giovamento. »

MELARÁNCIA. V. ARÁNCIA.

MELARE. Tirar melate contro qualcuno. Non comune così assoluto; più spesso nella frase: *Farsi melare*, per Farsi canzonare. — « C' è da farsi melare a metter quel quadro all'esposizione. »

« Io che spessissimo
Mi fo melare
Per vizio inutile
Di predicare. »
Giusti.

MELASSA. Residuo dello zucchero raffinato, ed anche. Sciroppo che rimane dopo che il succo della canna è stato assoggettato a tutte le operazioni necessarie per estrarne lo zucchero cristallizzabile che pure vi si contiene.

MELATA. Colpo dato altrui con mela tiratagli contro. — « Gli tirò una melata nel groppone. » — Nel traslato, *Aver le melate* — *Cantante da melate.*

MELENGIANA. V. PETONCIANO.

MELIACA. V. ALBICÒCCA NOSTRALE.

MELÍNA. *Dim.* di *Mela;* Piccola mela. — « Eccellenti queste meline ruggini. »

MELÓNA. *Accr.* di *Mela;* Grossa mela. — « Che belle melone! — Guarda che melone francesche. »

MELÚCCIA. *Dim. dispr.* di *Mela;* Piccola e poco buona. — « Che meluccie piccine! » — « Le fate così care coteste meluccie? Tenetevele per voi. »

MELUZZA e più comunemente MELÚZZOLA. Si dice delle Mele piccole, primaticcie, non ancora mature. — « I ragazzi son ghiotti delle meluzzole. » — « Bada che tutte coteste meluzzole non t'abbiano a far venire de' dolori di corpo. »

MELÚZZOLA. V. MELUZZA.

MÉNTA (*Mentha viridis*). Pianta strisciante che produce molti steli, lisci, ramosi; ha le foglie di color verde scuro, ovato-lanceolate, minutissimamente seghettate, i fiori alquanto rossi, a spighe gracili, lunghe. Si suol mettere nelle insalate di mescolanza, e si adopera anche per distillarne un'acqua odorosa e un'essenza per varii usi.

MÉNTA PÉPE, e più comunemente MÉNTA PEPERÍNA (*Mentha piperita*). Specie di menta che ha le foglie più larghe, picciolate e più profondamente seghettate; le spighe più grosse e meno lunghe; e coltivasi preferibilmente a tutte le altre specie congeneri, per essere più abbondante di quell'olio volatile che dà a questa pianta un sapore bruciante, il quale poi, masticandola, passa in fresco grato. Se ne fanno le *pasticche di menta*, i *diavoloni di menta*, ecc. adoperati per confortare lo stomaco.

MÉNTA PEPERÍNA. V. MÉNTA PÉPE.

MÉNTA SALVÁTICA. Nome che si dà ad alcune specie di menta, come alla *sylvestris*, all'*arvensis* ecc. ed anche all'*Inula dysenterica.*

MENTÚCCIA (*Mentha pulegium*). Specie di menta a foglie piccole che fa negli acquitrini e nei luoghi incolti, ed ha un sapore molto acre ed amaro. Chiamasi anche per altri nomi: *Puleggio, Basilico selvatico, Menta selvatica, Nepitella selvatica,* ecc.

MESCOLANZA. V. INSALATÍNA DI MINUTÍNA.

MESCOLANZÍNA. V. INSALATÍNA DI MINUTÍNA.

METATO. V. SECCATÓJO.

MÉTTERE IL PIO o IL PÍOLO. Vedi IMPIOLIRE.

MÉTTERE IN RÈSTA. È disporre in resta cipolle o agli, per più comodo trasporto e più facile conservazione. V. anche ARRESTARE.

MÉZZO (aspre come in *Vezzo* le due *zete*). Si dice delle frutte eccessivamente mature e prossime al marcire. — « Le pere mezze hanno un colore fosco quasi di nespole. » — « Ad alcuni piacciono le pere mezze. » — « Le nespole non son buone a mangiare che quando divengono mezze. »

MIDÓLLA. La parte interna del pane, bianca e spugnosa, contenuta dalla corteccia. — « Pane che ha molta midolla. » — « Midolla di pane inzuppata nel brodo. » — « Non può, senza denti com'è, mangiar altro che le midolle. »

MIDÓLLA (del popone). V. TRIPPA.

MIDOLLÉTTA. *Dim.* di *Midolla,* senza idea di *vezz.* e più grossetta della MIDOLLÍNA (V.).

MIDOLLÍNA. *Dim.* di *Midolla* con *vezz.* — « Mi piace mettere nel brodo della minestra qualche midollina di pane. » — « Per divezzare i bambini si comincia a dar loro qualche midollina di pane fatta bollire nel latte. »

MIDOLLÓNA. *Accr.* di *Midolla;* Grande e grossa midolla di pane, che più volentieri si dice in Firenze *Midol-*

lone. — « La Crezia rincivilita ordina nel primo atto a Giuseppe di dare a Piero contadino *quel midollone di pane* che avanzò a cena la sera innanzi. »

MIDOLLÓNE. V. MIDOLLÓNA.

MIDOLLÓNE (del popone). V. TRIPPA.

MIDOLLÓSO. Che ha molta midolla. — « Questi pani tanto midollosi non son mica sani. » — « Bisogna per il nonno prendere del pane ben cotto ma midolloso, perchè la corteccia non la può più rodere. »

MIGLIÁCCIO. Lo stesso che *Castagnaccio*, ma più comune in Firenze, anzi la sola voce comune oramai, sebbene in antico, come apparisce da esempi d'autori fiorentini, si dicesse anche CASTAGNÁCCIO (V.).

MINÈSTRA. Per questa voce e famiglia Vedi l'Articolo 1°. Qui si nota nel senso di Pasta da farne minestre.

MINESTRÓNE. Vedi nell'Articolo 1°.

MINÚTÍNA. V. INSALATÍNA DI MINUTÍNA.

MINÚTÍNA TUTTI ODÓRI. V. INSALATÍNA DI MINUTÍNA.

MINÚZZOLE. Lo stesso che *Minuzzoli*; ma par che dica *Minuzzoli* più minuti e più leggieri, ed è più affine a *Briciole* che a *Bricioli*.

MINÚZZOLI. V. BRÍCIOLE e MINÚZZOLE.

MOLLICA. Lo stesso che *Midolla*, ma in Firenze e in Toscana men comune, e sa anzi ai Toscani di affettazione. Nel resto d'Italia, massime nell'Alta, più comune *Mollica*.

MONDARE. Detto de' fagiuoli in erba, è Toglier loro, prima di cuocerli, le punte ed il *Filo*, che è quella specie di ingrossamento d'un verde più cupo che essi hanno lungo la sutura del guscio o valva.

MONDARE. *Att.* Togliere alle frutte la buccia, il picciuolo, il fiore e le parti guaste; quindi qualcosa di più accurato e di più perfetto del semplice *Sbucciare*. — « All' amico, dice il proverbio, monda il fico. » — « Le mele si mondano e poi si mettono a cuocere con vino bianco e zucchero. »

MONDATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Mondare*. — « Susine fresche, ben mature e mondate (*Redi*). »

MONDÍNA. Castagna fresca che si cuoce allesso dopo averla mondata dalla buccia esterna più grossa.

Mondine è il nome d'uso comune a Firenze; ma v'è chi le chiama anche *Pelate*. In altri luoghi sono dette *Mondole, Mondolone* ecc. — « Una pajolata di mondine col finocchio. »

MÓNDO. Lo stesso che *Mondato*. — « Fichi mondi. » — « Castagne monde — bell'e monde. »

MÒRA. Aggiunto di una qualità di Mele vernine piuttosto piccole e con la buccia duretta e color della terra secca. — « Non so se le mele more siano una cosa stessa con le mele ruggini. »

MÒRA, più spesso in plurale. Nome del frutto del Gelso, detto in Toscana comunemente Moro e di una specie di rovo che cresce spontaneo o si alleva lungo le siepi. — « More acerbe — mature — sciroppo di more per gli usi della medicina. » — « Le more del gelso quando sono acerbe, sono verdi, e mature son bianche. Le more del rovo passano, maturando, dal verde pallido al rosso acceso e al nero carico. »

MORGIANO e BORGIANO. Uva nera, grossa, in grappoli lunghi; dà un vino insipido ma di corpo.

MOSCADÈLLA e men comunemente MOSCADELLÓNA. Aggiunto di una qualità di Pere d'estate, così dette dall'odore che hanno.

> « E in mano a loro
> Post' ha una pera moscàdella appena,
> Per quindi a poco trarne un gran popone. »
> *Buonarroti.*

MOSCADÈLLA. V. MOSCADÈLLO.

MOSCADÈLLO. Aggiunto che si dà a diverse sorte di frutte che hanno un odore simile al moscadello, come *Pere, Fragole, Poponi, Ciliege moscadelle.*

MOSCADÈLLO e MOSCADÈLLA. S'usa a modo d'*agg.* e di *sost.* Nome d'una specie d'uva bianca, rossa e nera, così detta dal sapore che ha di moscado, ossia *Muschio.*

MOSCADELLÓNA. V. MOSCADÈLLA.

MOSTACCIUOLI. Paste dolci, tagliate generalmente a losanga, assai dure, con entro mandorle peste, pinocchi, pistacchi, uve o simili. — « Sono squisiti i mostacciuoli di Napoli e di Palermo. »

MOSTARDA. Mosto cotto, nel quale si infonde seme di senapa rinvenuto in aceto e ridotto a modo di salsa. — « Compra un po' di mostarda per il lesso. » — « Mostarda francese — inglese — di Cremona »

MUSA. Così dalla forma alquanto allungata si dice una qualità di Mele vernine assai reputate.

N

NASÈLLO. V. CULACCÍNO.

NASO. V. CULACCÍNO.

NASTRI LARGHI. V. NASTRÍNI.

NASTRÍNI. Pasta da minestra in forma di nastri sottili e stretti; se un po' più larghi, si dicono appunto *Nastri larghi*.

NASTÚRZIO (*Nasturtium* o *Lepidium sativum*). Erba annua, alta sino a sei decimetri, nativa della Persia e dell'isola di Cipro: tutte le sue parti hanno sapore pungente ma assai gradevole, che rassomiglia a quello della senape e del pepe uniti insieme: onde si coltiva per aggiungersi alle insalate ed alle carni.

NASTÚRZIO INDIANO (*Tropæolum majus*). Pianta originaria del Perù, che si moltiplica facilmente nei nostri climi; ha odore forte, sapore acre, analogo a quello del nasturzio comune; le foglie servono per ornare le insalate e per condimento; le sue gemme da fiori ed anche i frutti, serbati sott' aceto, si mangiano come i capperi, e sono detti CÁPPERI CAPPUCCÍNI (V.).

NAVÓNE. Specie di Cavolo (*Brassica Nepus*), la cui radice fusiforme simile a quella della carota, ma più grossa, acconcia in varie guise, è di buon sapore e assai nutriente.

« Il ventoso navon, la rozza rapa,
Sì congiunti tra lor, ch' assai sovente
L'un si cangia nell'altro. »

Alamanni.

NÉBBIA. Specie di pasta da minestra simile alla *Neve di pasta*, ma più fina.

NÉCCIO e volgarmente NÍCCIO. Specie di piccola schiacciatina di farina dolce intrisa e messa a cuocere tra due testi scaldati bene e quasi arroventiti, con foglie di castagno frapposte tra la pasta e i testi. È il cibo ordinario de' montanari, i quali ne fanno uso talvolta col cacio fresco, che vi distendono sopra, come si farebbe del burro col pane. — « Non aveva mai mangiato altro che castagne acconce in diversa maniera, cioè in polenda, necci.... » (*Targioni*).

NÉCCIO ALLUMINATO. Più spesso in plurale. Così, quasi come locuzione di celia, dicono a Pistoja i necci senza alcun ripieno, per contrario di *ciechi*. — « I necci son meglio ciechi che alluminati. » — « Compra quattro necci ciechi e otto alluminati. »

NÉCCIO CIÈCO. Più spesso in plurale. Quelli nella pasta dei quali fu messa della salsiccia pestata o delle fettoline di prosciutto prima di cuocerli.

NEPITÈLLA (*Melissa nepeta*). Pianta odorifera e di acuto sapore, molto simile alla menta; nasce lungo le strade e nei cigli dei campi sterili e di collina. È detta anche *Erba da funghi* perchè l'adoperano per condire i funghi.

NEPITÈLLA SALVÁTICA. Chiamasi volgarmente la *Melissa calamintha*, detta per altro nome *calamento montano*.

NÈSPOLA. Frutto del Nespolo (*Nespilus germanica*): è una drupa, per lo più globosa, terminata da un ciuffo o *corona* di cinque foglie anguste; dentro la polpa trovansi cinque noccioli; d'onde il comun detto: *La nespola ha cinque ale e cinque ossa.*

Ve ne sono di grosse, di piccole, colla corona aperta, colla corona chiusa, di schiacciate, di appuntate. — « Le nespole si lasciano lungamente a maturar sulla paglia. »

NÈSPOLA DEL GIAPPÓNE. Gialla, di buccia dura, profumata, che matura sull'albero ed è più pregiata della nespola comune.

NESPOLÍNA. *Dim.* di *Nespola.* — « Nespoline ben mature — del Giappone. »

NÉVE DI PASTA. Minestra di prima qualità, di forma quasi polverulenta, che, bollita nel brodo, prende un aspetto simile a fiocchetti di neve. Si dice anche assolutamente *Neve.*

NÍCCIO. V. NÉCCIO.

NÒCCHI. Così si dicono certi indurimenti nerastri, legnosi, che si generano nella buccia delle frutte e si estendono talora anche alla polpa. — « Pere tutte piene di nocchi. »

NÒCCHIA. Così dicono a Firenze e altrove la *nocciuola* quando è ancora verde. — « *Granite le nocchie!* gridano per le strade di Firenze i venditori di nocciuole. »

NOCCIOLÉTTO. *Dim.* di *Nocciolo;* men piccolo del *Nocciolino.* — « Noccioletti di susine salvatiche. »

NOCCIOLÍNA. *Dim. vezz.* di *Nocciuola.* — « Noccioline fresche. » — « Non son più noccioline, son vecchioni;

modo proverbiale per isbertare persona vecchia che pur voglia passare per giovane o far cose da giovani. »

NOCCIOLÍNE. Specie di pasta da minestra in forma di mezza sfera concava che rassomiglia un guscio di nocciuola diviso in due.

NOCCIOLÍNO. *Dim.* di *Nocciolo ;* più piccolo del *Noccioletto.* — « Noccioini di ciliege — d'ulive. »

NOCCIOLÍNO. Giuoco di fanciulli che si fa come il *Nocino*, salvo che invece di noci si fanno le castelline con noccioli di pesca. — « Ragazzi che fanno a nocciolino per le strade. » — « Giochiamo a nocciolino. »

NÒCCIOLO. Quel corpo legnoso durissimo che è nel centro della polpa di alcune frutte, come pesche, ciliegie, albicocche, susine, ecc., che contiene la Mandorla. — « Schiacciare i noccioli di albicocca per levarne le mandorle. » — « Gli tirò un nocciolo di ciliegia in un occhio. »

NOCCIUOLA. Frutto del nocciuolo (*Corylus avellana*): somiglia ad una piccola noce, ma col guscio tutto d'un pezzo, liscio, color tanè, colla mandorla di sapore dolce, piacevole, facilmente divisibile in due parti eguali, assai nutritivo e contenente molto olio buono quanto quello delle mandorle dolci. — « Non le schiacciare coi denti le nocciuole: te li guasterai. »

NÓCE. *Femm.* Frutto dell'albero di questo nome (*Iuglans regia*). Le sue parti, da vedersi a' loro luoghi, sono il *mallo*, il *guscio*, il *gheriglio* e l'*anima*.

NÓCE A TRE CANTI. È una noce stretta, che forma tre angoli, assai rara a rinvenirsi, e credesi portar fortuna a chi la trova. I contadini sogliono porla sull'orlo del camino per impedire alla saetta di venir giù da quella parte, e le contadine la tengono in tasca accanto al rosario.

NÓCE CAMPANA. V. NÓCE REALE.

NÓCE FERRIGNA. V. NÓCE STRÉTTA.

NÓCE GENTILE, o PRÈMICE, o SCHIACCIAMANO, o SCHIACCERÈLLA. Ha il guscio sottile e tenero che si rompe con la sola compressione delle mani: è la più gradita e si preferisce per l'uso della tavola.

NÓCE MADORNALE. V. NÓCE REALE.

NÓCE MALÈSCIA. V. NÓCE STRÉTTA.

NÓCE MARTELLÍNA. V. NÓCE STRÉTTA.

NÓCE PÈSCA o PÈSCA NÓCE. Specie di pesca della grossezza di una noce, o poco più, di buccia liscia, e di colore sanguigno, di grato odore e sapore.

NÓCE PRÈMICE. V. NÓCE GENTILE.

NÓCE REALE o MADORNALE o NÓCE CAMPANA. Qualità di noce che è tre volte più grossa delle ordinarie, con la mandorla circondata da molta materia fungosa, sicchè riducesi per l'essiccazione alla metà. Col guscio di essa ben pulito e maschiettato d'oro, d'argento o di rame, si formano scatolette da giojelli o vi si mettono certi piccolissimi strumentini da lavori femminili, come, cisoine, agoraini, ditalini e simili, da regalarsi specialmente alle bambine.

NÓCE SCHIACCERÈLLA. Vedi NÓCE GENTILE.

NÓCE SCHIACCIAMANO. Vedi NÓCE GENTILE.

NÓCE SCUSSA. V. NÓCE VUOTA.

NOCE STRÉTTA, o MARTELLÍNA, o FERRIGNA. Piccola, quasi rotonda, cogli angoli prominenti che si uniscono alla sommità quasi in una punta acuta; ha il guscio durissimo e la mandorla strettamente serrata in esso sicchè non si può cavare che a pezzetti.

Nel Fiorentino e anche altrove, si dice pure *Malescia*, quasi *Malagevole*, o come dice il Targioni, perchè *male esce*.

NÓCE VUOTA o SCUSSA. Dicesi quella che per cattiva allegagione, o per altro, non ha potuto portare a perfezione la mandorla interna, la quale rimane perciò strinata e stremenzita.

NOCEMOSCADA. Seme di una specie di *Miristica* originaria delle Molucche, il cui albume sodo, contenente un olio di profumo delicato e gradevole, s'adopera grattato fine fine per condimento nelle vivande e specialmente ne'dolci. — « Dar grazia ad una salsa — a un pasticcino con la nocemoscada. »

NOCIÁCCIA. *Pegg.* di *Noce.* — « Nociacce tutte bacate — vuote — scusse. »

NOCIAJUOLO. Chi vende noci.

NOCÍNA. *Dim.* con *vezz.* di *Noce.* — « Un pezzo di pane con due nocine fresche. »

NOCÍNO. Giuoco fanciullesco nel quale si fanno tante castelline o cappe di noci quanti sono i giocatori, mettendo fuori ciascuno le sue, e poi tirando uno alla volta verso quelle con una noce detta il Bocco. Quante cappe butta giù il tiratore e tante ne

vince. — « Giocare a nocino. » — « Le grida de' ragazzi che fanno a nocino. »

NOCIÓNA. *Accr.* di *Noce.* — « Bisogna vedere che nocione fa quel noce che tu dici andrebbe buttato giù perchè ti impedisce la vista della campagna dalla sala da pranzo. »

NOCIÚCCIA. *Dim. dispr.* di *Noce.* — « Nociuccie piccine, tutte guscio e anima. » — « Due fichi secchi e due nociuccie; ecco tutta la mia cena. »

NÚMERI. Pasta da minestra, sul genere dell'*Alfabeto* e della *Primiera*, rappresentante i dieci segni della numerazione.

O

ÒCCHI DI PERNICE. Varietà di pasta finissima da minestra, simile agli *Occhi di pulce*, ma più grandettina.

ÒCCHI DI PULCE. Pasta da minestra di prima qualità, in forma di minutissime lenticchie o occhiolini d'insetto.

ODÓRI, ÈRBE ODORÓSE, ÈRBE DA ODÓRI. Diconsi collettivamente certe erbe odorifere e saporite che si mettono per condimento nelle vivande — « Zuppa da magro cogli odori, — « Insalata con gli odori. »

ODORÍNI. *Vezz.* di *Odori.* — « Li devo mettere due odorini nell'insalata? — Sì, qualche foglia di basilico e di menta. »

ORÍGANO. V. RÈGAMO.

ORLICCÉTTO. *Dim.* di *Orliccio.*

> « Cappita! dice, quest'è vin perfetto;
> Ma non vorrei che mi facesse male,
> Sarà meglio ch'io pigli un orliccetto. »
> *Saccenti.*

ORLICCÍNO. *Dim.* di *Orliccio;* più piccolo dell'*Orliccetto.* — « Inzuppare un orliccino di pane nel vin santo. »

ORLÍCCIO. L'estrema corteccia del pane torno torno, e anche un pezzo di essa. Il *Cantuccio* (V.) è diverso. Non comunissimo nell'uso fiorentino, ma vivo.

> « Certi nuovi pietosi merendoni,
> Veggendo pur ch'io masticar non posso,
> Chieggon gli orlicci. »
> *Bellincioni.*

ORTÁGGIO. Nome generico di tutte le erbe che si coltivano negli orti, e si usano per vivanda; altrimenti *Erbaggio.* — « Seminare gli ortaggi. » — « Sarchiarli — rincalzarli. »

ORTOLANO. Si dice in Firenze per quello stesso che *Erbajuolo,* cioè per Venditore d'ortaggi. — « Sta di casa in Via Ghibellina accanto all'ortolano. » — « Il Rosso ortolano ha aperto bottega in Via Nazionale. »

ÒRZO DI GERMÁNIA *(Hordeum Zeocriton).* Ha la spiga breve, piramidale, appiattita, colle reste assai lunghe e dilatate a guisa di ventaglio, i fiori laterali maschi, i semi angolati vestiti.

Gli vien dato anche il nome di *Orzo perlato,* perchè i suoi semi, che si usano in minestra, a guisa del riso, si sogliono prima arrotare fra due pietre ruvide, con che perdono la corteccia e le punte, e di ovali appuntati, diventano rotondi, rimanendo la sola buccia della ripiegatura, la quale apparisce come una linea curva.

ÒRZO PERLATO. V. ÒRZO DI GERMÁNIA.

ÒVOLO. V. UÒVOLO.

P

PAGNÒTTA. Pane di forma tonda e per lo più di peso determinato. — « Del pane non si dà più che sei picciole pagnotte per soldato. » (*Caro*).

> « Conducon tanta gente, ch'è un flagello,
> Da far che le pagnotte abbiano spaccio. »
> *Lippi.*

PAGNOTTÍNA. *Dim.* di *Pagnotta.* — « Ogni collegiale ha due pagnottine il giorno, che debbono bastargli per il desinare e per la cena; a colazione hanno tre fette di pane arrostito per inzupparle nel caffè e latte. »

PALAZZO DI LÈPRE. Vedi SPÁRAGIO SALVÁTICO.

PALLA. Dicesi il cesto sodo del cavolo formato dalle foglie accartocciate e strette tra loro come in una palla.

Nel cavol fiore è l'unione dei rametti e dei rudimenti dei fiori che fa la *palla.*

Nella *palla* vi è anche il *grumolo;* ma alcuni cavoli, come il nero, fanno grumolo e non palla.

PALLE. Detto dello zucchero, lo stesso che *Palline*, ma grosse. Gene mente le ordinarie si dicono *Pall* e *Palle* s'usa piuttosto nella locu ZÚCCHERO IN PALLE (V.) — *Pall*

vale lo stesso che *Palline*, ma pare che dica più piccole delle *Palle* e meno delle *Palline.*

PALLÍNE. Que' pezzetti di zucchero che hanno una forma più o meno rotonda. — « Una pallina di zucchero inzuppata nel caffè. » — « Prenda un po' d'acqua antisterica su una pallina di zucchero. »

PALLÍNE DI SPINACI. Diconsi gli spinaci cotti e ridotti a guisa di palle, per essere stati strizzati con le mani per farne uscir l'acqua. A Firenze le vendono gli erbajuoli.

PALLÒCCORO. V. Ròciolo.

PALLÒTTOLE. V. Palle.

PAMBOLLITO. V. Pan bollito.

PAN BIANCO. È il pane fatto con fior di farina, a differenza del *pan nero*, che è fatto con pochissima farina di grano, e il restante farina di vecce o d'altre civaje.

Essere al pan bianco. Lo dicono i contadini per Essere agli estremi della vita; e ciò perchè, essendo i loro cibi ordinarii polenda e pane nero, il pane bianco gliel'ordina il medico quando il malato è in pericolo.

PAN BISCÒTTO. Nell'uso lo stesso che *Biscotto.* — « I marinari per solito non mangiano durante il viaggio che pan biscotto. » V. anche Biscòtto.

PAN BOLLITO o PAMBOLLITO. Dicesi in alcuni luoghi per *Pappa,* ma non in Firenze. Dicesi anche in Firenze, ma nel modo proverbiale *Tanto è dir pappa* o *zuppa che pan bollito* a indicare eguaglianza o somiglianza grande tra due cose. Vive anche nel proverbio: Chi vuol vedere il bambin fiorito, non lo cavi dal pan bollito

PAN BUFFÉTTO. Locuzione che va adagio adagio scomparendo dall'uso ad indicare il Pane bianco finissimo e molto spugnoso.

« Noi sappiamo ancor fare il pan buffetto
Più bianco che non è 'l nostro ciuffetto. »
Canti carnescialeschi.

PAN CALDO. Quello che di poco cavato dal forno, ne ritiene tuttavia il calore. — « Il pane caldo fa male ai denti ed è di difficile digestione. »

PAN DI BIRRA. Pasta dolce, leggiera e spugnosa fatta con lievito di birra, in forma di piccolo pan tondo. — Dicesi anche *Panin di birra.* In Firenze si pronunzia sempre tronco.

PAN DI RAMERÍNO. Piccolo panetto solito mangiarsi di quaresima, fatto di farina finissima impastata con olio, nel quale è soffritto ramerino e mescolatavi dell'uva secca o dello zibibbo. — « Il grido de' venditori di pan di ramerino è: *Pan di ramerino bollenti!* » — « I pan di ramerino del Gigli sono una delizia. » — In Firenze si pronunzia sempre tronco.

PAN DORATO. Piccole fette di pane inzuppate nel brodo, rivoltate nelle uova sbattute e poi fritte in padella. — « Se il fritto non ti pare che possa bastare per tutti, aggiungici un po' di pan dorato. »

PAN D'UN GIÓRNO. Quello cotto il giorno innanzi a quello in cui si mangia. È ritenuto migliore e più sano del pan fresco. Si dice anche per proverbio: Pan d'un giorno e vin d'un anno.

PAN DURO. Quello fatto da più d'un giorno. — « Alla servitù danno sempre il pan duro, perchè del fresco ne mangerebbero troppo. »

PAN FRANCÉSE. Sorta di pane salato, di pasta finissima, ben lievitato e ben cotto, generalmente in forma di pagnotte.

PAN FRÉSCO. È il pane cotto da poche ore, o nello stesso giorno in cui si mangia. — « Noci e pan fresco. » — « Del pan fresco se ne mangia il doppio. » — « Per le uova nel tegamino ci vuole il pan fresco. »

PAN GRATTATO. Minestra fatta di pan secco e anche abbrustolito nel forno e poi sbriciolato sulla grattugia. — « Minestra di pan grattato. » — « Fammi un po' di pan grattato — un pan grattato. »

PAN LAVATO. Fette di pane, arrostite e no, inzuppate nell'acqua e condite con olio e aceto e anche con zucchero. — « Quand'ero piccino, la zia mi dava quasi sempre per merenda il pan lavato. »

PAN LIÈVITO. Quello la cui pasta fu lasciata lievitare, cioè fermentare, ajutata dal lievito o fermento. Generalmente tutto il pane è lievitato; onde questo aggettivo non si adopera se non per una certa contrapposizione a Pane azzimo.

PAN MÉSCOLO. Il pane fatto con farina di frumento mescolata con quella di segale, o altra.

« In casa nostra non s'ha per un anno
A cuocer nulla, nè a mangiar altro
Che pan mescol muffato e vin cercone. »
Cecchi.

PAN NÉRO. V. PAN BIANCO.

PAN PEPATO. Dolce ora quasi in disuso, tranne che pe' ragazzi del popolo. Specie di pane composto di varii ingredienti, fra' quali il pepe, il miele, qualche pezzetto di arancio candito e mandorle tostate. Si vende in pezzetti a forma di biscottini. È come un panforte ordinario. — « I pan pepati di Siena si mantengono sempre a una certa altezza aristocratica e vanno celebri per le bocche toscane specialmente a Ceppo e a Capo d'anno. »

PAN RAFFÉRMO. Quello che, dopo cavato dal forno, si lascia stare un poco perchè si freddi e si rassodi alquanto. — « È troppo caldo cotesto pane: aspetta per mangiarlo che sia raffermo. »

PAN SALATO. Pane nella pasta del quale fu aggiunto del sale. — « Il pan salato è più nutriente e più facilmente digeribile di quello non salato. » — « Nell'Alta Italia mangiano tutti il pan salato. »

PAN SÉCCO. Quello che, fatto da molto tempo, si è prosciugato e non è più mangiabile che in zuppa o comecchessia rinvenuto. — « Pan secco da pestarsi per le galline — buono per le pappe — da darsi per elemosina. »

PAN UNTO. V. PANUNTO.

PAN VECCIATO. Quello fatto con farina di grano e di vecce. — « In tempo di carestia, pan vecciato. »

PANAJA. Aggiunto d'una qualità di Mele vernine che hanno la polpa molto spugnosa come la midolla del pane. — « Le mele panaje sono poco stimate. »

PANATA. « Minestra fatta di midolla di pane frullata, aggiuntovi alle volte semi di zucca o di popone pestati. Ma non si usa quasi più. » (*Rigutini*).

Oggi dicesi comunemente *Panata* l'acqua in cui sia stato per un po' di tempo un pezzo di pane arrostito, e si ritiene come rinfrescante. Più spesso a modo d'aggettivo: *Acqua panata*.

PANCÒTTO. Lo stesso, ma men comune che *Pappa;* ha però qualcosa del dispregiativo.

PANE. Quell'alimento di pezzi di pasta lievitata fatta con farina di grano o d'altre biade, e cotti in forno. — « Minestra di pane. » — « Non mangiare altro che pane. »

Dicesi anche Ciascuno di essi pezzi di varia forma, e specialmente se tondeggiante. — « Il miracolo de' cinque pani e de' sette pesci. » — « In casa mia ci vogliono quattro pani al giorno. »

E per estensione nel senso di Vitto, Campamento. — « Si guadagna il pane col sudore della fronte. » — « Non gli mancherà mai il pane, se ha voglia di lavorare. »

PANE AFFLITTO. Quello poco lievitato e che non rimane soffice e leggiero.

PANE ASCIUTTO. Quello mangiato senza companatico. — « Quante volte ho fatto colazione con un pezzo di pane asciutto! » — « Per cena hanno un mezzo bicchier di vino e pane asciutto. »

Familiarmente suol dirsi anche nel senso medesimo *Pane scusso.*

PANE ÁZZIMO. Dicesi quello che è fatto di pasta azzima, cioè non lievitata. È voce liturgica e scritturale. V. anche ÁZZIMO e famiglia.

PANE BUCHERELLATO o CÓN GLI ÒCCHI. Quello ben lavorato e ben lievitato e che per conseguenza viene leggiero e spugnoso, con la midolla cioè tutta a piccole cavernette, dette Occhi. — « In proverbio: Cacio serrato e pan bucherellato: ovvero: Pane con gli occhi e cacio senz'occhi. »

PANE CASALINGO. Quello fatto in casa, non comprato dal fornajo.

PANE DI LUSSO. Denominazione generica di quei pani di fior di farina finissimi, variamente lavorati e di forme differenti, ma sempre piuttosto piccole. — « Vendita di pane di lusso. » — « Per la nonna convalescente ci vuole il pan di lusso. »

PANE DI MUNIZIÓNE. La pagnotta che tocca a ciascun soldato. — « Il colonnello dà alla sua ordinanza il pane bianco per averne il pane di munizione, eccellente per far certe zuppe casalinghe. » — « Dicono che il nostro Re mangia sempre il pane di munizione. »

PANE DI SPAGNA. Pasta fatta con rossi d'uovo, zucchero, un poco di farina e di mandorle peste, ogni cosa mestato insieme, e che poi si unisce alle chiare dell'uova fatte spumeggiare, o come dicono, montate, per metterlo nella forma, e cuocerlo. In Firenze si dice generalmente *Pan di Spagna*, tronco, ma anche *Pane di Spagna*.

PANE DI ZÚCCHERO. Massa di zucchero sodo in forma di cono, che si dice anche *Zucchero in pani* o *in pergamena*. — « Un pane di zucchero che sarà stato un dieci chilogrammi. » — « Cappello a pan di zucchero. »

PANE INFERIGNO. Quello nella cui farina stacciata alla grossa è mescolato di molto cruschello. — Oggi non tanto comune in Toscana, ma pur vivo. — « A' carcerati non danno che pane inferigno: se vogliono il pan bianco, bisogna che se lo comprino. »

PANE SALCIGNO. Suol dirsi in Firenze di quel pane poco cotto, umidiccio e la corteccia del quale non sgretola sotto il dente, ma rimane quasi coriacea. *Vincido* vale lo stesso che *Salcigno*, ma allude più specialmente alla umidità della corteccia e della midolla: *Salcigno* piuttosto alla coriaceità della corteccia. — « Per Saverio, marito della *Crezia Rincivilita*, il pansemelle era un certo pane salcigno e scilivato, che a mangiarlo gli andava tra la camicia e la gonnella. »

PANE SCILIVATO. Quello di pasta fina ma di poco sapore, del quale suol dirsi con modo affine che *è una bava* o *una biascia*. — Vedine l'esempio in PANE SALCIGNO.

PANE SCURO. Quello che non è tutto di fior di farina, ma con un po' di tritello o di semola.

PANE SCUSSO. V. PANE ASCIUTTO.

PANE SERRATO o SENZ'ÒCCHI. Quello di pasta non molto ben lavorata nè assai lievitata, e che rimane con la midolla compatta e pesante. V. PANE BUCHERELLATO.

PANE STANTÌO. Quello che, fatto da troppo lungo tempo, o male conservato, ha perduto ogni sua perfezione, ed è diventato duro, rancido o muffato.

PANE TÓNDO. V. PANTÓNDO.

PANE TOSTATO. Quello fatto tostare nel forno. V. TOSTARE IL PANE.

PANE VÍNCIDO. V. PANE SALCIGNO.

PANELLÍNO. *Dim.* di *Pane;* Piccolissimo pane rotondo.

« Tre panellini avrete, e due mezzette
Di vino il giorno, e la metà chiarello. »
Allegri.

Oggi in Firenze si dicono più specialmente *Panellini* Que' piccoli pani benedetti che vengono in alcune feste distribuiti a' fratelli di certe confraternite religiose e che anche si vendono alle porte delle chiese. — « Panellini di S. Antonio. »

Nel primo senso generale, più spesso *Panettino*.

PANETTÍNO. *Sottodim.* di *Pane.* — « Un panettino di fior di farina — di cento grammi. »

PANÉTTO. *Dim.* di *Pane;* Piccolo pane, generalmente di forma rotonda. « Un panetto ben cotto. » — « Panetti di lusso. »

PANETTONCÍNO. Se i Dizionarii faranno grazie prima o poi al *Panettone,* potranno aprire, non dico le braccia, ma la bocca anche a questo diminutivo nato e cresciuto nella patria del Manzoni, la quale in fatto di mangiare e bere ha qualcosa da insegnare a Firenze anche filologicamente parlando.

PANETTÓNE. Pane grande, fatto per lo più con pasta assai lievitata fatta con fior di farina, con entrovi uova, zucchero e burro, uve secche e piccoli pezzetti di cedro candito. — « Il panettone è un dolce proprio di Milano, ma è conosciuto non solamente in tutta l'Italia, ma in tutto il mondo civile. »

PANFÒRTE. Dolce molto duro e compatto, di colore nerastro o caffè, in forma circolare, schiacciato, alto un dito o due, fatto di un impasto di mandorle, pezzetti di cedro candito, cioccolata e altri ingredienti. — « I migliori sono i panforti di Siena. » — « Spesso sui panforti si fanno varii ornamenti con zucchero in forma di fiori, di cifre, e perfino di paesaggi. »

PANFORTÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Panforte.* — « Un panfortino di una libbra poco più. » — « Senta che delizia questo panfortino. »

PANICUÒCOLO. Colui che cuoce il pane, Fornajo; ma pare che sia più proprio di chi lo cuoce per conto altrui senza fare egli la pasta e venderla. Oramai è voce quasi morta del tutto in Firenze, ma mi ricordo sempre che una ventina d'anni fa, e forse anche meno, su una botteguccia in Via delle Ruote c'era scritto *Panicuocolo.*

PANIFICARE. Far pane o ridurre a pane la farina. Poco usato.

PANIFICAZIÓNE. Quel complesso di operazioni colle quali si fa il pane. Non comune.

PANIFÍCIO. « Il fare il pane, e comprende la sua manipolazione e la cottura. » — « Non solo il grano, ma anche altri cereali servono al panificio. » (*Rigutini*)

In questo senso poco comune; più comune, massime nel linguaggio militare, per Quel luogo ove si fa il pane. — « Panificio militare. » — « Fabbricare un panificio. » — « Essere impiegato al panificio. » — « Capitano direttore del panificio. »

PANÍN DI BIRRA. V. PAN DI BIRRA.

PANÍNO. Pane piccolo, rotondo, di pasta fina. Lo stesso che *Pantondo*, ma par che dica Pantondo più piccolo. *Panino gravido* lo stesso, ma forse più comune di Pantondo gravido. — « In un poema burlesco, che non sarà mai pubblicato, ho letto:

« E trovò Giove che affamato ed avido
Stava mangiandosi un panino gravido. »

« Nel linguaggio infantile dice il pane in genere, di qualunque sia forma, anche un pezzo di pane grande. » (*Tommaseo*)

PANÍNO GRÁVIDO. V. PANTÓNDO e PANÍNO.

PANIZZÁBILE. Da potersene far pane. — « La farina degli orzi è panizzabile, ma non fa un pane ben legato. » (*Targioni*)

PANIZZARE. *Att.* Far pane della farina di grano o d'altri cereali o simili. — « Feci panizzare otto libbre di questa farina mescolata con quattro libbre di grano. » (*Paoletti*)

PANNÈLLO. Quel telo col quale si suol coprire il pane messo sull'asse perchè lieviti prima di metterlo in forno.

PANÓNE. *Accr.* di *Pane* nel secondo senso. — « Che bei panoni! » — « I nostri contadini fanno certi panoni che saranno un dieci chilogrammi. »

PANSÈMELLE. V. SÈMELLE.

PANTONDO. Piccolo pane di forma rotonda e di pasta assai fine. *Pantondo gravido* o più comunemente *Panino gravido* chiamano i Fiorentini quello tagliato in due per il largo, messovi tramezzo o burro con acciughe, o prosciutto, o salame; riuniti i due pezzi, si mangia a quel mo' chiuso a bocconi. — « Andai dal Corsini bottegajo, e mi feci fare un pantondo gravido. Quella fu la mia cena. » — Sarà forse opportuno pe' non Toscani notare che *Pan tondo* o *Pane tondo* si pronunzia e si scrive disunito quando si alluda alla forma rotonda per opposizione ad altre, e tutto unito, *Pantondo*, quando si intenda di quelli piccoli che spesso si fanno *gravidi*.

PANTÓNDO GRÁVIDO. V. PANTÓNDO.

PANZANÈLLA. Vale lo stesso che *Salunta* o *Fett'unta*; ma in Firenze si usa più comunemente a indicare un cibo grossolano fatto con pane immollato nell'acqua e condito con olio, aceto, sale, cipolla tritata e basilico. — « La panzanella è appetitosa, ma molto indigesta e fa puzzare il fiato. »

PANUNTO. Più comunemente che PAN UNTO. Pane sul quale si fa grondare l'untume dell'arrosto o delle salsiccie cotte sullo spiede.

« Prima ch'io faccia alla materia punto,
Sforzato son dalla sua cortesia
A dirvi qualche cosa del panunto. »
Lasca.

PAPPA. Pane cotto in acqua salata, condito generalmente con olio, pepe, sale e aggraziato con uno spicchio di aglio. Suol farsi anche col burro. Cibo che si dà generalmente ai bambini.

Dicesi *Pappa frullata* quella alla quale si aggiunga un uovo o più frullandolo insieme col pane.

PAPPA FRULLATA. V. PAPPA.

PAPPARDÈLLE. Lasagne cotte nel brodo e condite col sugo della lepre e con lepre battuta.

PAPPETTÍNA. *Dim. vezz.* di *Pappa.* — « A tempo del mio nonno si cominciava la cena con una buona pappettina. » (*Meini*).

PAPPÍNA. *Dim.* di *Pappa.* — « Fa' la pappina per Luigino. »

« Il pentolino
Il qual serviva a farti le pappine. »
Pagiuoli.

PAPPÓNA. *Accr.* di *Pappa;* Pappa abbondante. — « Quel piccinuccio si mangia una pappona così? »

PARADISA. Aggiunto d'una qualità di uva grossa, bianca e molto dura.

PARADISA. Aggiunto di una qualità di mele e di pere, così dette perchè sono precoci, più belle e più saporose delle altre. — « È la pera paradisa, così bella, grossa, gialla, brizzolata di color di ruggine, e che sa di fior d'arancio..... » (*Magalotti*) — « Mele rose paradise. » (*Soderini*).

PASSARE. Detto di civaje, così assoluto, è lo stesso che PASSARE PER ISTÁCCIO (V. l'Art. 11°). — « Fa passare le lenti per lo zampone. » — « Dopo cotte e sbucciate fa passare quelle patate. »

PASSATA. V. PASSATO.

PASSATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Passare.* — « Fagiuoli passati — patate, lenti passate. »

PASSATO. A modo di sostantivo, chiamasi La parte più sugosa di alcune sostanze alimentari, e specialmente di civaje, che dopo essere state cotte, sono state passate per istaccio, rimanendo nello staccio le buccie; così di-

cesi *Passato di lenti, Passato di fagiuoli, ecc.* Dicesi anche, e forse più comunemente, *Passata.* — « Quella che alla francese si chiama *purée,* i Toscani la dicono *passata:* quindi non *purée di patate,* ma *passata di patate.* »

PASSATO. Si dice delle frutte che, dopo la loro completa maturità, incominciano ad alterarsi, perdendo il colore, il sapore e il profumo. — « Oramai que' fichi son passati: chi vuoi che te li compri? » — « Bel regalo! due poponi passati, buoni per dare a' porci! » — « Le frutte quando son passate, non sono più buone a nulla. » — Pare che *Passato* dica maggior biasimo di *Strafatto.*

PASSO. Dicesi di quelle frutte che per difetto di umore prodotto da avanzata maturità, o da troppo calore, divennero rasciutte e grinze.

Alcune frutte si lasciano *appassire* sull'albero, per dar loro maggior pregio: *Fichi passi.* Alcune altre si mettono dopo colte ad appassire sui graticci: *Uva passa.* L'appassire delle frutte è il primo grado del loro seccarsi: però dell'uva dicesi indistintamente e *passa* e *secca.*

PASTA. Nel senso più generale è Farina intrisa con acqua e coagulata col rimenarla. Con essa, lievitata, si fa il pane e le paste da minestra. — « Per rimenar la pasta, dice il proverbio, il pane si affina. »

Paste si dicono anche quelle che si fanno da' pastaj ad uso di minestra. — « Paste in brodo — asciutte. » — « Metter giù la pasta. » — « Oggi c'è la pasta: il riso lo faremo domani. »

E *Paste* è pure il nome generico di varie composizioni fatte con farina, zucchero, uova e altri ingredienti ad uso di confettura. Quando dal resto è chiaro da sè, non occorre la specificazione di *dolci.* — « Per colazione prende sempre un pajo di paste e un bicchierino di marsala. »

PASTA FRÒLLA. È una pasta dolce fatta di torli d'uovo, farina e zucchero finissimo. È tenerissima a mangiarsi e quasi si strugge in bocca senza masticarla. — Di qui suol dirsi *Uomo di pasta frolla* a Chi è delicatissimo, ed ogni piccola acqua lo bagna. — Si dice pure che *ha il cuore di pasta frolla* di Chi ha il cuore buono, volto a pietà di altrui, o come dicesi *tenero.*

PASTA REALE. Intriso di farina, zucchero e uova, rimenato bene, e con un poco di chiara montata, che, cocendosi, rigonfia, ed è di gustoso e delicato sapore. Nella pasta reale non si mettono le mandorle come nel *Pan di Spagna.*

PASTA SFÒGLIA. « Pasta delicatissima fatta con farina, burro, uova e zucchero, manipolata a falde sottilissime, che sovrapposte le une alle altra, si cuoce in forno e viene gustosissima e leggerissima. » (*Rigutini*). — « Pasticcio di carne ricoperto di pasta sfoglia. » — « Fare la pasta sfoglia per i pasticcini di carne. »

PASTÁCCIA. *Pegg.* di *Pasta.* — « Pastaccia infortita — che non cuoce mai. » — « Ti rovinerai lo stomaco a mangiare tante pastaccie. »

PASTAJO. Colui che fa e vende paste da minestra. — « Il Paoletti di Firenze è un pastajo da levarglisi il cappello: — è il primo pastajo — un pastajo di lusso. »

PASTAJUOLE. « Son funghi gentili, biancastri, di sostanza molle: hanno su per giù la forma dei porcini; ma sono più gustosi. Sono anche più rari a trovarsi. » (*A. Bulgarini.*)

PASTE. Termine generale di quell'alimento di varie foggie che suole mangiarsi in minestra, fatto con pasta non lievitata di farina, di grano, passata alla stampa per forza di strettojo (V. VOC. D'ART. E MEST., Articolo PASTAJO).

PASTE CASALINGHE o FATTE IN CASA, come si dice più comunemente. Tutti quei pastumi fatti in casa, senza uso di strettojo. Tali sono i Tagliolini, i Tagliatelli, gli Gnocchi e simili, a uso di farne minestre.

PASTE COLL' UOVO. Quelle nelle quali sono aggiunti torli d'uovo e qualche chiara. — « Le paste coll'uovo è meglio farle da sè in casa, perchè quelle che vendono i pastai sono spesso colorite con lo zafferano, e l'uovo non l'hanno neanche visto. »

PASTE FATTE IN CASA. Vedi PASTE CASALINGHE.

PASTE FORATE e più comunemente BUCATE. Quelle che hanno un interno foro longitudinale; tali sono i *Foratini* e i *Cannelloni.*

PASTE FRITTE. Intriso d'acqua, farina, uova e talora zucchero con qualche odore, che si fa cuocere in forme varie nella padella con olio, strutto o burro. — « Nelle paste fritte lo zucchero generalmente ci si spolvera sopra dopo che son bell'e cotte. » —

« Su certe paste fritte ci dice meglio il sale che lo zucchero. »

PASTE LUNGHE. Denominazione generica di quelle paste che si fanno uscire verticalmente dai fori della stampa orizzontale, e quando hanno una lunghezza di un palmo, due o più, si troncano tutte insieme colle mani, e loro si dà una qualche ripiegatura, che esse conservano nel disseccarsi.

PASTE LUNGHE E PIÈNE. S'intende quelle che internamente non sono forate per lo lungo; e ve ne sono di due sorte: TONDE, come *Capellini, Spilloni, Spaghetti, Vermicelli, ecc.* di vario diametro: PIATTE, quali sono, cominciando dalle più strette, le *Bavette*, i *Nastrini*, le *Strisce*, le *Lasagne*, i *Maccheroni, ecc.*

PASTE SIRINGHE. Sorta di dolce fritto in padella, fatto d'un intriso di farina, uova e zucchero, al quale si dà per mezzo della *Siringa* (V. l'Articolo 11º) la forma di lunghi e grossi gnocchetti scanalati, che nel friggere rigonfiano alquanto, si contorcono un po' e divengono leggieri e croccanti.

PASTE TAGLIATE. Quelle le quali a mano a mano che sbucano orizzontalmente dai fori di una stampa verticale, vengono recise con una lama tagliente, imperniata nel centro della stampa e fatta girare circolarmente a mano. Le paste tagliate sono o PIENE, come le *Lenti*, i *Semini*, le *Puntine*, la *Grandine, ecc.*, ovvero BUCATE, come le *Campanelline*, le *Stelline*, ed altre moltissime.

« Queste e alcune altre paste, tanto lunghe quanto tagliate, talora hanno sulla esterna superficie una scanalatura, la quale esse ricevono da corrispondenti intagli che sono nel contorno dei buchi della Forma o Stampa (V. Voc. d'Art. e Mest., Articolo PASTAJO). » *(Nota dell' editore milanese).*

PASTICCERÍA. Bottega del Pasticciere, ove si fanno e si vendono pasticci, paste dolci e liquori. — « Hanno aperto una nuova pasticceria. » — « Il suo recapito è alla pasticceria Melini. »

E anche I pasticci, i pasticcini e simili. — « Credenziere famoso per far le pasticcerie. » — « In genere di pasticceria *o* di pasticcerie non la cede a nessuno. »

PASTICCÉTTO. *Dim.* di *Pasticcio;* Pasticcio non grande e Piccola pasta dolce, di grandezza delle paste ordinarie, ma s'intende specialmente di quelle ripiene di carne. Può quindi il *Pasticcetto* esser servito in tavola per più persone, e una sola andare in una pasticceria e mangiarsene tre o quattro per tornagusto. Nel primo caso può essere anche vezzeggiativo nel diminutivo; nel secondo ha forza di positivo.

PASTICCIÈRE. Colui che fa e vende pasticci, paste dolci e liquori. — « Si è messo a fare il pasticciere. » — « In via Calzajuoli ci sono varie botteghe di pasticciere. » — « Signore spagnuolo e pasticciere francese, dice il proverbio. »

PASTICCINAJO. Chi fa e vende pasticcini; men nobile di *Pasticciere.* — « Ci sono anche i pasticcinaj ambulanti: i pasticcieri stanno nel proprio negozio, ed io ne conosco uno che ha carrozza e cavalli. »

PASTICCÍNO. Piuttosto che come *dim.* di *Pasticcio,* nel senso cioè notato in *Pasticcetto,* s' usa come nome generico delle paste dolci. — « Non ho preso in tutta la mattinata che due pasticcini e un bicchierino di Marsala. » — « Pasticcini ripieni di crema — di panna montata — di conserva. » — Più propriamente si dice di quelle paste che hanno una forma rotonda; quelle di forma lunga si dicono più genericamente *Paste.*

PASTÍCCIO. Vivanda formata da una crosta doppia di pasta, ripiena di carne, maccheroni, o d'altro, e cotta in forno. — « Pasticcio di pasta frolla, ripieno di maccheroni. » — « Pasticcio di rigaglie di pollo. » — « Pasticcio ripieno di selvaggina. » *(Rigutini).*

PASTICCIÓNE. *Accr.* di *Pasticcio.* — « Venne in tavola un pasticcione che non finiva mai. » — « Chi lo mangia quel pasticcione, ora che non se ne può più? »

PASTÍNA. *Dim.* di *Pasta* ne' suoi varii significati.

PASTÓNE. Pezzo grande di pasta spiccata dalla massa, dal quale si spiccano poi altri pezzetti di pasta per formare il pane. — « Il pastone è al suo punto: non mi resta che appanarlo. »

PASTUME. Nome generico che comprende tutte le qualità di paste e specialmente quelle più grosse da minestra. — « Sogliono sconciamente colmare il sacco di maccheroni e d'altri pastumi. » *(Redi).*

PATATA *(Solanum tuberosum).* Pianta e radice tubercolosa originaria del Perù, coltivata oramai generalmente

in Europa, sia per alimento dell' uomo, sia per quello del bestiame.

Diverse sono le specie, o piuttosto varietà delle patate: comunemente si distinguono in *primaticcie*, i cui tuberi hanno la buccia bianca o gialla, e sono più rotonde e più delicate, e in *tardive* o *serotine*, che tendono al rossiccio.

I frutti o tuberi della patata non sono che rigonfiamenti che si formano sopra gli steli o rami sotterranei della pianta madre. — « Patate fritte — in insalata — rifatte coll' unto dell'arrosto — in ghiotta. »

PATATÁCCIA. *Pegg.* di *Patata.* — « Patatacce che sanno di muffa. »

PATATÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Patata.* — « Patatine novelline. » — « Patatine tanto buone. »

PATATÓNA. *Accr.* di *Patata.* — « Patatone che sono un mezzo chilo l'una. »

PATATÚCCIA. *Dim. dispr.* di *Patata.* — « Due patatucce in insalata e nient'altro. » — « Tu ci avessi messo almeno due patatucce per contorno! »

PATERNÒSTRI. Per similitudine tolta dai chicchi più grossi della corona, si dicono certe come gallozzole di farina quasi asciutta e ancora disgregabile che si trovano nella polenda non bene sciolta e impastata. — « Che s'ha a dire il rosario con questa polenda tutta piena di paternostri? »

PATERNÒSTRI. Specie di pasta da minestra in forma dei chicchi più grossi della corona del rosario.

PATTÓNA, POLÈNDA. Intriso di farina di castagne fatto nel pajuolo e ridotto a gran consistenza, col rimenarlo continuamente al fuoco con un randelletto detto *mestone* o *matterello.*

Polenda ha sempre avuto il significato surriferito; ma dopo che fu preso a coltivare il gran turco, si estese anche a significare quella paniccia soda che si fa con la farina di questo cereale; e per distinguerla dall'altra, si suol chiamare *polenda gialla.* Però a questa distinzione non sempre si bada, e a Firenze si dà comunemente il nome di *pattona* alla polenda di farina dolce, e di *polenda* a quella di formentone che non si dice mai *pattona.*

« Poi per letizia cavalieri e dame
Regalò di confetti e di pattone. »
Lippi.

PATTONAJO. Chi fa e vende pattona; e dicesi anche di Chi per consuetudine e per essere in luogo dove gran parte di nutrimento è la pattona, ne mangia spesso.

I Fiorentini chiamano *pattonaj* i Pistojesi, perchè la montagna pistoiese è ricca di castagne: e di ricambio i Pistojesi chiamano *mangiafagiuoli* i Fiorentini.

PATTONCÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *Pattona.* — « Pattoncina calda calda. »

PÈCCHIA. V. Camícia.

PELATA. V. Mondína.

PELUJA. V. Camícia.

PÉNNE. Sorta di pasta bucata tagliata a sbiesciò, lunga un par di dita o così, in modo che pare il cannello d' una penna d'oca assai grossa, temperato da tutte e due le parti.

PENNÍNE. *Dim.* di *Penne;* Penne più piccole e più gentili.

PÈNZOLO. Si dice a due o più grappoli d'uva pendenti da un medesimo tralcio reciso dalla vite. — « Un penzolo d'uva può aver quattro o sei grappoli. » — « Ho messo a appassire per l'inverno una ventina di bei penzoli d'uva salamanna. »

PÉPE. Frutto d'un arbusto delle Indie, che serve, polverizzato, per condimento delle vivande. Ha la forma di piccoli granelli rotondi detti *chicchi*, bianchi o neri, secondo che provengono dal *Piper cuba* o dal *Piper nigrum.* — « Olio, pepe e sale, è buono anche uno stivale. » — « Chi ha del pepe ne mette anche sul cavolo. »

PEPERONÁCCIO. *Pegg.* di *Pepe;* Peperone andato a male o che pizzica troppo. — « Quei peperonacci mi hanno bruciata tutta la lingua. »

PEPERONCÍNO. *Dim.* di *Peperone;* Peperone non ancor finito di crescere. Si soglion mettere sotto aceto. Anche in senso di *vezz.* — « Senta come son buoni col lesso questi peperoncini. » — « Senza un po' di peperoncini il lesso non mi va giù. »

PEPERÓNE (*Capsicum annuum*). Pianta che ha il fusto erbaceo, angoloso; le foglie glabre, interissime, ovate-lanceolate; i frutti di varia figura, di varia grossezza, gialli o rossi nella maturità, di sapore piccante quasi come pepe. Questi frutti, che sono una specie di cassula, o borsa, o vescica coriacea, contenente molti semi giallicci, si mangian immaturi e acconci in aceto per aguzzare l'appetito. — « Peperoni sott'aceto da mangiarsi

col lesso. » — « Un vaso di peperoni e di cetriolini. »

PEPOLÍNO. Vedi TIMO.

PÉRA. Frutto del pero (*Pyrus communis*). Ha la forma per lo più di una trottola, col picciuolo lungo, rigido, fermamente piantato nella polpa, e colla buccia membranosa, punteggiata.

Nella pera trovansi spesso dei *nocchi*. Chiamansi con questo nome certi calcoletti o quasi ossicelli, che stanno sotto la buccia, o sparsi anche tra la polpa, i quali la rendono in quella parte più dura e meno piacevole a mangiarsi.

Lungo l'asse o colonna che dal picciuolo si stende al fiore, si trovano certe caselle cartilaginose, ovali, disposte a raggi, entro le quali sono i *semi*, e formanti una specie di nodo o gruppo, che, levata la polpa, dicesi *torsolo* o *torso*. Hanno il torsolo anche le mele e simili frutte.

Moltissime sono le specie delle pere. Il Micheli, nelle sue opere, ne annovera 232; e oggidì il Catalogo della Società d'Agricoltura di Londra, le fa salire a 700 circa. Comunemente si dividono in *pere da estate* o *precoci*, ed in *pere d'autunno*, o *d'inverno*, o *tardive*. — Così il Palma. Io non noterò che le più comuni.

PÉRA COTÓGNA. V. COTÓGNA.

PÉRA CÒTTA. Quelle che si fanno cuocere in teglia entro il forno, accomodate con zucchero e vino. — « I bambini son ghiotti delle pere cotte. »

PERÁCCIA. *Pegg.* di *Pera*. — « Peracce tutte bacate. »

PERATA. Conserva fatta di pere, zucchero e simili ingredienti. — « Ai bambini do per merenda un par di fette di pane con sopra un po' di perata. »

PERECOTTAJO. Colui che va attorno vendendo le pere cotte in forno. — « Il famoso Lachera di Firenze faceva il perecottajo. »

PERÍNA. *Dim.* di *Pera*; e segnatamente si dice di quelle piccole che vengono per prime. — « Le perine costano poco. »

PERLÍNE. Pasta da minestra, così detta dalla forma di minutissimi globetti a somiglianza di perle.

PÈRSIA. V. MAGGIORANA.

PERSICATA. Conserva fatta di pesche, zucchero e qualche altro ingrediente.

PERÚCCIA. *Dim. dispr.* di *Pera*. — « Per frutte ci dettero due perucce mezze bacate e quattro fichi secchi. »

PÈSCA. Frutto del pesco (*Amygdalus persica* o *Persica vulgaris*). Forma a un dipresso globosa; buccia non rilucente, alquanto tomentosa, cioè vellutata, di colore tra il giallo e il rosso; polpa sugosa, picciuolo cortissimo, più aderente alla pianta che al frutto. Ha un nocciolo grosso, cavernosamente bucherato a ghirigori, durissimo, tuttavia agevolmente spaccabile in due, nel verso delle suture; entro di esso è il seme o *mandorla*, per lo più amara, bianchissima, divisibile anch'essa in due, quando le si è tolta quella specie di buccia giallo-rossigna, da cui è ricoperta.

PÈSCA BURRÓNA, SPICCA, SPICCÁGNOLA o SPICCÁGINE. Quella la cui polpa, compressa colla mano, si divide agevolmente in due parti uguali, e non sta fermamente attaccata al nocciolo; e questo talora si apre anch'esso nello spaccare la pesca. — « Veramente le pesche burrone sono una varietà delle spiccagini o spicche. » — V. anche BURRÓNA.

PÈSCA COTÓGNA o DURÁCINE. Quella, la cui polpa, attaccata al nocciolo, non si spacca in due. — « Le pesche cotogne sono, a propriamente parlare, la varietà più reputata tra le pesche duracini. » — « Pesche cotogne in guazzo. »

PÈSCA DURÁCINE. V. PÈSCA COTÓGNA.

PÈSCA NÓCE. V. NÓCE PÈSCA.

PÈSCA SPICCA. V. PÈSCA BURRÓNA.

PÈSCA SPICCÁGINE. V. PÈSCA BURRÓNA.

PÈSCA SPICCÁGNOLA. V. PÈSCA BURRÓNA.

PESTARE. *Att.* Dicesi il battere che si fa le castagne già seccate, per ispogliarle dalle bucce. In alcuni luoghi dicono *Pilare*.

Si dibucciano le castagne secche con varii modi di percussione. Il più comune è ancora quello di empirne a metà un sacco, il quale, preso per le estremità da due uomini, si picchia a sbracciate sopra un ceppo o capra, che rimane tra mezzo ad essi. *Pestatori* sono detti gli uomini, e *Pestatojo* il ceppo.

Nella montagna pistoiese fu introdotto di fresco l'uso di pestar le castagne col *Pigione*. È questo un ferro a modo di vanga, col quale, appuntandovi sopra col piede, pigiano e

grattano le castagne poste in un bigoncio.

PESTATÓJO. V. Pestare.

PESTATÓRE. V. Pestare.

PETONCIANO (*Solanum insanum*). Pianta erbacea a fusto eretto, ramoso, foglie ovali od ovali oblunghe, ottusissime, con lungo picciuolo, ricoperte di una lanugine bianca, spesso punglionate; coltivasi per il suo frutto o bacca grossa come una gran pera di colore pavonazzo, lucente, che raccolta prima della perfetta maturità mangiasi fritta, dopo essere stata lessata. Dicesi anche corrottamente *Petronciano* o *Melengiana* o *Melanzana*, ma in Firenze sempre *Petonciano* o *Petronciano*.

Una varietà di petonciano fa il frutto in principio giallo, poi bianco, ed è conosciuta sotto il nome di *Pianta dell'uovo*, *Uovo turco*, ecc.

PETRONCIANO. V. Petonciano.

PIANTA DELL'UOVO. V. Petonciano.

PIARE. V. Impiolire.

PICCANÈLLO. Un grappolo solo unito ad un pezzetto di tralcio, per poterlo appendere, è detto, secondo il Palma, *Piccanello*. Non credo che sia voce comune, e non la trovo notata in altri Dizionarii.

PÍCCIA. « Grosso bastone armato di un cepparellotto scanalato ed armato di chiodi, col quale a braccia e con destrezza il pestatore percuote le castagne secche per digusciarle. È una operazione molto faticosa e richiede polsi gagliardi bene. Altri usano il *Pigione*, specie di vanga. » (*Bulgarini*).

PÍCCIA DI FICHI SÉCCHI. Così si dice l'unione di due fichi seccati al sole e spaccati per lo lungo, che poi si appiccicano insieme dopo averci messo degli anaci. — « Ho visto io con questi occhi un cameriere del Collegio di . . . . . preparare ai Collegiali le piccie di fichi secchi sputandoci dentro perchè si unissero più facilmente e più stabilmente. Quando ripenso che di quelle piccie ne ho mangiate tante anch'io (prima della scoperta, s'intende!) mi vengono i sudori freddi. »

PÍCCIA DI PANE. Più pani in qualunque modo attaccati insieme, ma ordinariamente due. Oggi più comune *Coppia*, se non che *Piccia* si dice in special modo de' panellini benedetti. — « Un proverbio: Non si può avere i pani a piccie. »

PICCIUOLO. È il gambo de' fichi per il quale stanno appiccati a' rami della pianta. Anticamente si disse anche d'altre frutte. — « I fichi verdini hanno il picciuolo corto corto: i brogiotti l'hanno piuttosto lungo. »

PICCIUOLO. Ciascuno di quei piccoli gambi pe' quali l'acino dell'uva sta attaccato al raspo. Sebbene si usi di rado *Picciuolo*, son comunissimi *Spicciolare* e *Spicciolatura* (V.)

PIGIÓNE. V. Pestare.

PIGNA. Non comune in Firenze, dove pure è capito, ma nel resto della Toscana per *Grappolo* e specialmente di Grappolo grosso e granito. — « Il contadino m'ha portato un paniere di pigne d'uva che sono una delizia. » — « Per aver voluto rubare una pigna d'uva s'ebbe tutto il sedere impallinato. »

PILARE. V. Pestare.

PILUCCARE. *Att.* Detto dell'uva, è Spiccare dal grappolo i chicchi uno dopo l'altro per mangiarseli. — « Un grappolo d'uva matura, il quale un satirino d'allegrissima vista si va a poco a poco piluccando. » (*Varchi*).

PILUCCATO. *Part. pass.* di *Piluccare*. — « Grappoli mezzi piluccati da' ragazzi — dalle galline. »

PIMPINÈLLA, V. Salvastrèlla.

PINOCCHIAJO. Chi vende pinocchi. — « I pinocchiaj a Firenze vendono i pinocchi in piccoli cartoccini che sono come un'unità di misura. »

PINOCCHIATA e PINOCCHIATO. Confettura di zucchero e pinocchi, generalmente in forma di losanga. — « Soavissimi pinocchiati. » (*Firenzuola*). — « Pinocchiati di Perugia. »

PINOCCHIATO. V. Pinocchiata.

PINOCCHIÉTTO. *Dim.* e *vezz.* di *Pinocchio*. — « Pinocchietti piccoli sì, ma quasi del sapor del pistacchio. » (*Targioni*).

PINOCCHÍNO. « *Dim.* di *Pinocchio* e quasi *vezz.* quando parlasi, per esempio, di darlo a un canarino. » (*Tommaseo*).

PINÒCCHIO. Seme del pino chiuso in un guscio o nocciolo. A Firenze lo dicono anche *Pinolo*. — « I pinocchi sono molto calorosi. » — « Un cartoccino di pinoli. »

PINÒLO. V. Pinòcchio.

PINZIMÒNIO. V. Sèdano.

PIO o PÍOLO. Quella puntolina d'onde le castagne germogliano o talliscono. — « Le castagne bisogna tenerle poco ammontate perchè se no mettono il piolo. »

PÍOLO. V. PIO.

PÍPPOLO. Nel linguaggio familiare così si dice in varie parti di Toscana il chicco o acino dell'uva; quindi *Spippolare*. S'usa per quello stesso che *Schiccolare* o *Sgranellare*.

PISELLÁCCIO. *Pegg.* di *Pisello*. — « Pisellacci scipiti e duri come pallini da schioppo. »

PISELLAJA. Lo stesso, ma men comune di *Pisellajo*. Il Palma nota il modo proverbiale *Esser di buona pisellaja* per *Essere un minchione*.

PISELLAJO. Terreno coltivato a piselli. — « I geli danneggiarono i pisellaj. »

« Vada in malora l'orto e 'l pisellajo,
E' baccegli, e' carciofani co' ceci. »
Buonarroti.

PISELLATA. Fu detto, e forse si dice anc'oggi, per Vivanda di piselli pestati o passati per istaccio dopo cotti. S'usa però sempre per Grande mangiata di piselli, sull'analogia di *Fagiolata*, *Cavolata* e simili. — « Fare una pisellata — una bella — una buona pisellata. »

PISELLÉTTO. *Dim.* di *Pisello*. — « Ve n'erano ancora de' più grossetti, e quasi della grandezza delle vecce, de' piselletti e de' ceci. » (*Redi*). — « Piselletti novellini. »

PISÈLLI BACCELLÓNI. Quelli grossi più degli ordinarii e che tengono un po' del sapore del baccello.

PISÈLLI COLATI. Si dicono quelli passati per il vaglio per iscegliere i più piccoli.

PISELLÍNO. *Dim.* quasi *vezz.* di *Pisello*. — « Pisellini giovani — teneri. »

PISÈLLO (*Pisum*). Genere di piante a baccello oblungo, compresso, a semi numerosi, globosi, a foglie pennate, a tre paja di foglioline, terminate da un viticchio. Comprende otto specie, delle quali due sono le più interessanti, il *Pisello bianco* e il *Pisello grigio*. — « Quarto d'agnello co' piselli. » — « Passata di piselli. » — « Minestra di riso co' piselli. »

PISELLÓNE. *Accr.* di *Pisello;* Grosso pisello. — « Che bei piselloni ! » — « Questi piselloni son belli all'occhio, ma cotti non valgono nulla; son duri e scipiti. »

PISELLÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Pisello*. — « Pisellucci mezzi secchi. » — « Un piatto di pisellucci in umido. »

PISTACCHIATA. Dolce assai duro fatto con zucchero pistacchi. — « Gli mandò da Palermo una cassetta piena di marzapani, di pinocchiati e di pistacchiate. »

PISTACCHIÉTTO. *Dim.* e *vezz.* di *Pistacchio*. — « Pistacchietti di Sicilia. » — « Qualche pistacchietto darebbe un po' d'odore a questo pasticcio. » — « Dolce con sopra dei girigogoli fatti con confettini, mandorle e pistacchietti. »

PISTÁCCHIO. Frutto del Pistacchio (*Pistacea vera*): è una drupa ovale della grossezza di un'oliva, col nocciolo bivalve coperto da una sottile polpa, che, riseccandosi, diviene coriacea. Il seme o mandorla contenuta nel nocciolo è per lo più di color verde internamente, alle volte giallognolo, e ricoperto d'una buccia rossigna; mangiasi a guisa delle altre frutte secche, ma per lo più s'adopera per lavori di credenza e dai confetturieri. — « Nel torrone di Modena ci sono dei pistacchi framezzo alle mandorle. »

PISTURA. Nome che si dà al tritume delle castagne pestate, che rimane tra i gusci: questi rottami, scelti di nuovo, si danno a' majali per ingrassarli.

PIZZICÒTTI. Quegli incavi e que' risalti che si fanno nella pasta del pane alla quale sia già data una determinata forma. Si dicono così perchè generalmente son fatti stringendo alquanto la pasta tra l'indice e il medio, come quando si fanno alle persone i pizzicotti propriamente detti. — « Pane a pizzicotti. — Filoncino di pane co' pizzicotti. »

POLÈNDA. V. PATTÓNA.

POLÈNDA GIALLA. Intriso di farina di granturco, che si fa gettando la farina nell' acqua bollente, e rimenandola forte, finchè non sia cotta. Si dice *gialla* per distinguerla da quella fatta con farina dolce, pei Fiorentini PATTÓNA (V.)

POLENDAJO. « Quello, tra' montanini che vanno a lavorare in Maremma, il quale è destinato a fare la polenda per gli altri. E per dispregio suol dirsi a chi è avvezzo a mangiar polenda, o viene da paesi ove si mangia, più che altro, polenda. — « Questi polendaj son venuti a Firenze, e ci sono arricchiti; e poi ci disprezzano. » (*Appendice al Dizionario Torinese*).

POLENDÍNA. *Dim. vezz.* di *Polenda*.

POLENDÓNA. *Accr.* di *Polenda;* Grande polenda.

PÓLPA. Parlandosi di frutte, è tutta quella parte più o meno sugosa che è ricoperta dalla buccia, e che nel suo centro racchiude uno o più semi in un nocciolo, ovvero in un torsolo. — « Pesche di polpa molto odorosa. » — « Frutte di polpa delicata. »

POLPARE. V. COLTRONCÍNO.

POLUME. V. VENTOLÁCCHIO.

POMÁCEO. Della natura dei pomi: *Frutti pomacei*, *Piante pomacee*. Non popolare.

POMÁRIO. Luogo piantato d'alberi da frutta, e dove questi, raccolti come in famiglia, sono oggetto di cure speciali di coltivazione per ciò che riguarda l'innesto e la potatura. — « Nella vallata del Serchio si coltivano i peschi a pomario. » — « Le pesche di pomario sono più squisite di quelle degli aperti campi. » — Non popolare.

POMATO. Che ha pomi, o alberi pomiferi, *Fruttato*. Non popolare. — « Giardino pomato. »

POMÉTO. Non comune, come non è comune *Pomiere* per *Pomario;* ma *Pometo* par forma più accettabile dal popolo.

POMICOLTURA. L'arte di coltivare gli alberi da frutta. — « Trattato — regole di pomicoltura. »

POMIÈRE. V. POMÉTO.

POMÍFERO. *Agg.* Che porta pomi, Che fa pomi; ed è aggiunto di stagione, d'albero, ecc. Appartiene alla lingua scritta, e più specialmente alla poetica, ma raro. — « Pomifero autunno. »

PÓMO. « Ha il senso generico di frutto d'albero, e alquanto grosso, come *pomum* presso i Latini; e vale anche albero che produce i *pomi* e le *poma*, albero da frutte — « I *pomi* (si parla delle frutte di un pomario) si colgono a mano. » — « Il melo, il fico, il ciliegio sono alberi da pomi assai coltivati. » — — Le varietà più pregiate dei pomi che produce (e si parla del pero) sono la bergamotta, ecc. »

I Lombardi chiamano *pomo* il melo e il frutto di esso, cioè la mela; e in questo significato pare che sia stato adoperato qualche volta anche in altre parti d'Italia, indicandosi il genere per la specie, e quasi per antonomasia, stante la bellezza, grossezza e rotondità delle mele appetto agli altri frutti pomacei. È certo però che oggidì in Toscana appena sarebbe inteso chi dicesse *pomo* per melo o mela. » (*Palma*).

In Toscana però non s'usa *Pomo* per Frutto neanche nel suo senso generale. È voce piuttosto della poesia.

POMODÒRO (*Solanum lycopersicum*). Pianta erbacea, nativa delle Indie e del Perù, a foglie flaccide, di un odore nauseante, a fusti lunghi, pelosi, ramosissimi, prostrati per la loro debolezza e per il peso dei frutti, tanto che bisogna infrascarli perchè si sostengano. I frutti, di colore tra rosso e aranciato, di forma globosa, compressa, con risalti o spicchi irregolari, sono ripieni di un sugo alquanto acidulo, che serve di condimento a diverse vivande.

Sebbene *Pomodoro* sia voce più regolare, tuttavia i Toscani dicono comunemente *pomidoro*, e forse perchè l' usano quasi sempre plurale — « Seminare i pomidoro — I pomidoro fruttificano in fine d'estate — Conserva di pomidoro, ecc. » — Una varietà di Pomodoro fa i frutti più piccoli e senza prominenze o solchi, e dicesi *Pomodoro a grappoli ;* un altra varietà li fa gialli a forma di ciliegie; un' altra a forma di susina.

POMODÒRO A GRÁPPOLI. V. POMODÒRO.

POMOLOGÍA. Trattato sui frutti in genere.

POMOLÒGICO. Appartenente alla pomologia. *Museo pomologico*, ossia raccolta di frutti in cera.

POMÓSO. Pieno di pomi, Pomifero. — « Pomoso autunno. » — Della sola poesia.

POPONAJA. Luogo ove si seminano e si coltivano i poponi. — « Pianura coltivata per lo più a poponaje. » (*Targioni*).

POPONAJO. Venditore di poponi. — « Era piena la strada di cocomeraj e di poponaj. »

E anche nel senso di *Poponaja*. — « Ier notte gli sono entrati i ladri nel poponajo e hanno fatto piazza pulita. »

POPONCÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Popone*. — « Poponcini primaticci. » — « Quanto mi dà di questo poponcino? »

È anche Popone non ancora finito di crescere. — « Il Giacosa ha messo nella vetrina varie scatolette piene di poponcini canditi. » — « Vaso di poponcini in guazzo. »

POPONCÍNO (Fico). Aggiunto d' una qualità di Fico che ha la buccia soda a striscie gialle e verdi alternativamente e la polpa rossa. È solamente

settembrino. Si dice anche *Fico popone*, *Fico zucchettina, Fico a liste*, *Fico rigato* e *Brache di Lanzo*.

POPÓNE. Frutto globoso o ovato della *Cucumis melo ;* di varia grossezza, con la buccia dura, grossa, reticolata, per lo più solcata a spicchi e con la polpa sodetta, zuccherina, muschiata, d'ordinario giallo-rossigna, o bianca, o verdiccia, secondo le varietà. — « Donna e popone, beato chi se n'appone. »

POPÓNE (fico). V. POPONCÍNO (fico).

POPÓNE ARANCÍNO. Di buccia liscia, compresso a figura d'arancia.

POPÓNE CANTALUPO. Ha la buccia poco o punto reticolata e a coste più o meno sporgenti; così detto da *Cantalupo*, villaggio vicino a Roma, dove furono coltivati dapprima.

POPÓNE COTIGNÒLO, detto anche NANÍNO. Piccolo, di buccia verde e ben serrato.

« Il naso è come que' del mio mortajo,
La bocca ha come i popon cotignoli. »
Firenzuola.

POPÓNE MOSCADÈLLO. Dalla buccia verde, dalla polpa bianca carnea e bianca verde.

POPÓNE NANÍNO. V. POPÓNE COTIGNÒLO.

POPÓNE VERNÍNO. Quello che si può serbare per mangiarlo nell'inverno. Ha la buccia molto verde, di forma allungata e di pasta bianchiccia. — « Sono arrivati tutti e quattro i poponi vernini sani e salvi. » (*Redi.*) — « Era verde come un popone vernino. »

POPONÈLLA. Si dice per disprezzo di popone nano e scipito, che pur dicesi *Zucca.*

Fu detto anche per Popone primaticcio.

POPPÍNA. Aggiunto di una qualità di Pere e di Mele vernine, che hanno la buccia ruvida e di color giallo scuro; così dette dalla forma e dalla polpa tenera e molle. — « Le pere spine e le pere poppine sono molto acquose e delicate. » — « Le mele poppine maturano anche in casa, ma bacano con molta facilità. »

PORCELLANA (*Portulaca oleracea*). Erba da insalata che alcuni seminano negli orti; va coi fusti terra terra; ha le foglie sparse, lisce, carnose che si chiudono la sera e al tempo burrascoso. È detta anche *Porcacchia*, *Procacchia, Erba da porci, Erba grassa*. Sono varietà la *Porcellana verde*, la *Porcellana dorata*, ecc.

Ne' campi cresce spontanea la *Porcellana salvatica*, che è più piccola.

PORCELLANA SALVÁTICA. V. PORCELLANA.

PORCÍNO (*Boletus edulis*) detto anche CEPPATÈLLO BUONO e CEPPATÈLLO BUONO DI SÉLVA. Ha la cappella molto grande e carnosa, color castagno nella parte superiore, gialliccia nella inferiore e col gambo bianchiccio. È il più saporito de' funghi mangerecci. S'usa a modo d'aggettivo e di sostantivo, ma più spesso di sostantivo. — « Di quel colore per l'appunto che hanno i funghi porcini. » (*Redi.*) — « Prendi un par di libbre di porcini. » — « Stamani in mercato c'era la bellezza de' porcini. »

PÒRRO (*Allium Porrum*). Pianta bulbosa che cresce spontanea in molti luoghi e coltivasi negli orti per mangiarsi in erba, sebbene si stimi più difficile a digerirsi e più mal sana delle cipolle e degli agli.

PORTOGALLO. V. ARÁNCIA DI PORTOGALLO.

PORTOGALLO, e anche PORTOGHÉSE. Aggiunto di una qualità di fico fiore e settembrino; ma il settembrino raramente matura.

PORTOGHÉSE. V. PORTOGALLO.

PRATAJUOLO e corrottamente dal popolo anche PRETAJUOLO (*Agaricus campestris*). Sorta di fungo mangereccio, il cui gambo, alto tre o quattro centimetri, è sormontato da una cappella carnosa, la quale nella sua giovanezza è quasi sferica, ma si appiana in seguito, ed è di colore prima bianchiccio e più tardi giallo-brunastro. La membrana che a mo' di velo copre inferiormente le laminette della cappella, si rompe quando il fungo è assai sviluppato e forma un collare intorno al gambo. — S'usa come aggettivo e come sostantivo. — « I funghi pratajuoli fanno anche sugli alberi. » — « I pratajuoli si coltivano da alcuni artificialmente. »

PRETAJUOLO. V. PRATAJUOLO.

PREZZEMOLÍNO. *Vezz.* di *Prezzemolo.* — « Mettici un po' di prezzemolino nella minestra — nella salsa. »

PREZZÉMOLO (*Apium Petroselinum*). Pianta che ha la radice fusiforme, lo stelo erbaceo, ramoso, i fiori alquanto gialli a ombrella minuta; le foglie più basse ovate, tagliate in

forma di sega, e le altre lunghe, appuntate: è la più comune erba aromatica delle cucine. Se ne conoscono alcune varietà, tra le quali una a foglie crespe, un'altra a radice grossa, ecc. — « Battuto d'aglio e prezzemolo. »

PRIMATÍCCIO. Si dice di quelle frutte che per rapida vegetazione vengono prima delle altre nel principio della bella stagione; altrimenti *Frutte di primavera.*

Diconsi pure *Primaticce* le frutte che maturano in qualsivoglia stagione dell'anno, ma prima delle loro congeneri. Le ciliegie, per es., sono frutte primaticce rispetto alle pesche, alle pere, ecc.; ma anche delle ciliegie alcune sono primaticce, altre tardive.

PRIMATÍCCIO. Aggiunto di Fico. Vedi Fióre.

PRIMIÈRA. Sorta di pasta da minestra, così detta dall'avere la forma dei quattro semi delle carte colle quali si fa primiera, cuori, mattoni, picche e fiori, mescolati insieme. — *Primierina* è detta questa specie di minestra più fina e di qualità superiore.

PRIMIERÍNA. V. Primièra.

PRUGNA. Per *Susina* ha esempj di antichi, e si dice in varie parti d'Italia; ma a Firenze per *Prugna*, o *Prugnole* men comunemente, s'intendono le susine secche o le susine salvatiche. — « Una cassetta di prugne di Marsilia. » — « Un barile di prugne di Napoli. »

PRÚGNOLA. V. Prugna.

PRUGNUOLO. Piccolo agarico, ora bruno, ora cenericcio, di grande fragranza e di sapore squisito, che nasce d'aprile alle prime pioggie. Generalmente si seccano, ma si mangiano anche freschi. — « Andando a Roma... dove qualche volta sono i prugnòli a vilissimo prezzo, ne fece grandissima provvisione per seccarli » (*Dati*) — « Una filza di prugnuoli secchi. »

PUNTE D'AGO. Così dalla forma è detta una pasta da minestra di finissima qualità.

PURGARSI. V. Castagne di ricciaja.

Q

QUADRUCCÍNI. Pasta da minestra in forma di piccoli e sottilissimi quadretti.

R

RACCATTARE. Detto delle castagne, è Raccoglierle da terra, e si intende tanto delle castagne colatie, quanto di quelle che si abbacchiano.

Usasi anche il verbo *Ravviare;* e Colui e Colei che ravvia le castagne, curando che non siano mangiate o disperse dagli animali, e le raccatta, dicesi *Ravviatore* e *Ravviatora.*

RACIMOLARE, *Neutro.* Cogliere i racimoli, Spiccare i racimoli dopo la vendemmia. Si presta anche ad usi metaforici. — « I miei bambini sono andati a racimolare co' figliuoli del contadino. » — « Dopo la vendemmia si concede a' poveri di poter andare ne' campi a racimolare. »

RACIMOLATURA. Il racimolare e Tutto ciò che si cava dalle viti dopo fatta la vendemmia. — « Il mio contadino, solamente con la racimolatura, ha fatto due barili di vino. »

RACIMOLÉTTO. *Dim.* di *Racimolo.* — « Non mi dette per frutta che un racimoletto d'uva. » — « È rimasto sul piatto un racimoletto d'uva: lo posso prendere? »

RACIMOLÍNO. *Dim. vezz.* di *Racimolo.* — « Un racimolino — due racimolini d'uva. »

RACÍMOLO e volgarmente GRACÍMOLO. Ciascuno di que' gruppetti o ciocchettine di chicchi d'uva onde si compone il Grappolo. — « Non c'è rimasto sul grappolo che un tre o quattro racimoli. »

Si dicono *Racimoli* anche que' piccoli grappoli d'uva che rimangono sulle viti dopo la vendemmia, onde il verbo *Racimolare.* E *Racimolo* per *Grappolo* fu già usato dagli antichi.

RADICCHIÁCCIO. *Pegg.* di *Radicchio.* — « Radicchiaccio duro e mal condito. »

RADICCHÍNI. Specie di pasta da minestre, che è più stretta ancora de' *Nastrini.*

RADICCHÍNO. *Dim.* di *Radicchio;* Radicchio assai tenero e spuntato di poco. — « Radicchino di poggio. » — V. anche Radícchio bianco.

RADÍCCHIO (*Cichorium inthybus*). Erba perenne, spontanea e comune nei campi e nei cigli delle strade: ha la radice fusiforme, lattiginosa, con le foglie bislunghe lanceolate, alquanto

pelose lungo le nervature principali, il fusto ramoso, e i fiori grandi turchini, talvolta bianchi o rosei nelle diverse varietà. La stessa si coltiva anche negli orti, ove diviene più sugosa, più tenera e meno amara, e costituisce una delle più comuni insalate. Fuori di Toscana il *Radicchio* si chiama *Cicòria*.

RADÍCCHIO BIANCO o RADICCHÍNO. Chiamasi una specie di insalata invernale che l' ortolano ottiene svellendo le piante di radicchio e riponendole, dopo averne levate le foglie più vecchie, o sotto il concio o in mucchi di rena nelle cantine, dove il tepore e la privazione della luce fa loro mettere certe barbe bianco-gialliccie.

RADÍCCHIO BUONO. V. RADÍCCHIO DOMÈSTICO.

RADÍCCHIO DOMÈSTICO, RADÍCCHIO D'ÒRTO, RADÍCCHIO BUONO. Quello che si semina negli orti, così detto per contrapposto al Radicchio salvatico.

RADÍCCHIO D' ÒRTO. V. RADÍCCHIO DOMÈSTICO.

RADÍCCHIO NOVELLÍNO. Chiamasi il radicchio domestico nato da poco tempo, che si coglie per mangiarlo in insalata; il radicchio di prima colta. Colto una seconda volta, quando è più adulto e le foglie cominciano ad avere dei denti o incisioni, se ne fanno dei mazzi (*Mazzi di radicchio*) e mangiasi tagliuzzato sottilmente. Cresciuto ancora e fatto il fusto, si dà a' cavalli per medicina, o, come dicono, per purga, e in questo stato piglia il nome di *Mazzocchi di radicchio*.

RADÍCCHIO SALVÁTICO. Quello che nasce spontaneo nei campi; e sotto questo nome non solo intendono il vero radicchio, ma anche molte altre piante che hanno qualche somiglianza con lo stesso, dette perciò *cicoriacee;* come sono le *radicchielle*, le *cicerbite*, il *dente di leone*, ecc.

È detto anche *Radicchio scoltellato*, perchè la povera gente di campagna, che lo raccoglie d' inverno per mangiarlo, o per venderlo, non lo cava da terra, sbarbandolo, ma ne taglia con un coltello la radice.

RADÍCCHIO SCOLTELLATO. V. RADÍCCHIO SALVÁTICO.

RADICCHIÓNE SALVÁTICO. V. LATTUGÁCCIO.

RADICE. Segnatamente in plurale. Varietà di *Ramolaccio*, più dolce e più piccola, da mangiarsi col lesso.

RADICE D'ABBONDANZA. V. BARBABIÈTOLA BIANCA.

RADICE DI CARESTÍA. V. BARBABIÈTOLA BIANCA.

RADICÍNA. *Dim. vezz.* di *Radice.* — « Due radicine per mangiarsi col lesso. »

RADICIÓNA e RADICIÓNE. *Accr.* di *Radice;* Grossa radice. — « Quelle radicione non son buone a nulla; meglio quelle piccoline. » — « Guarda che radicioni ha comprato la donna. »

RADICIÓNE. V. RADICIÓNA.

RAFFINARE. Detto dello zucchero, è Renderlo puro per mezzo di varie operazioni. — « Di Santommè vengono quelli zuccheri che si raffinano, chiamati da noi zuccheri rossi. » (*Sassetti*).

RAFFINATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Raffinare.* — « Zuccheri raffinati — non raffinati. »

RAFFINERÍA. L' industria del Raffinare e Il luogo dove si raffina. Ma poichè non si raffina il solo zucchero, si suole sempre apporre a questa voce la specificazione. — « Raffineria di zucchero — di salnitro. »

RAMERÍNO, ROSMARÍNO (*Rosmarinus officinalis*). Suffrutice folto, sempre verde e quasi sempre in fiore: cresce spontaneo sulle scogliere marittime; si coltiva negli orti e ne' giardini; è adoperato dai cuochi per condimento di alcuni cibi, dai profumieri per distillarne acque odorose e dai farmacisti per fomente e simili. In Firenze sempre *Ramerino.* — « Quarto d'agnello col ramerino. »

RAMOLACCÉTTO. *Dim.* di *Ramolaccio.* Non molto comune. — « Tonno sott'olio coi ramolaccetti. »

RAMOLACCÍNO. *Dim.* e anche un po' *vezz.* di *Ramolaccio.* — « Ramolaccini teneri e dolci. »

RAMOLÁCCIO (*Raphanus sativus*). Pianta annua a foglie lirate e ispide, che produce una radice carnosa di sapore più o meno piccante, la quale mangiasi cruda intinta nell' olio con alquanto sale, od anche solamente con sale.

Molte sono le varietà dei ramolacci, distinte per la grandezza, forma e colore della radice. I *bianchi* ed i *neri* sono stimati i più forti; i *rossi* e *lunghi* sono più dolci.

Il Ramolaccio è indicato anche coi nomi di *Radice*, e di *Ravanello*, i quali per altro esprimono meglio certe va-

rietà di piccoli ramolacci — « In marzo si seminano ramolacci e ravanelli » — « Radici da mangiarsi col lesso. » — « Mazzo di radicine. »

RAMOLACCIO LIÈVITO, o STOPPÓSO, o PASSO. Dicesi quello che per cattiva vegetazione o per essere vicino a mettere il fiore, diventa internamente asciutto, spongioso e insipido.

RAMOLÁCCIO PASSO. V. RAMOLÁCCIO LIÈVITO.

RAMOLÁCCIO SALVÁTICO (*Raphanus raphanistrum*). Erba, ora annua, ora bienne, della quale in alcuni luoghi mangiansi le foglie in insalata e le radici fritte con olio. È detto anche *Ravastrello, Rapastrello.*

RAMOLÁCCIO STOPPÓSO. V. RAMOLÁCCIO LIÈVITO.

RAPA (*Brassica rapa*). Ha la radice carnosa di un bianco sudicio, i fiori gialli, le foglie grandi, alterne, di un verde cupo, le radicali distese sul terreno, le silique lunghe, i semi, minuti, rotondi, alquanto rossi.

Se ne conoscono due varietà principali: l'una a radice globosa, che pochissimo si approfonda nel terreno, detta *Rapa tonda, Rapa ortolana,* ed è la più ricercata; l'altra a radice lunga, cui danno il nome di *Rapa lunga,* ed anche di *Rapignone, Rapone.* Di queste poi vi sono le sottovarietà, desunte dal colore, dalla forma, ecc., trovandosene di polpa gialla e delicata, di tinta rossa, o nera, o verdastra nella parte della radice che rimane scoperta, di più o meno rotondeggianti, ecc.

Sono le rape di uso cibario per gli uomini, e per le bestie, tanto le radici, o zucchi, quanto le foglie o grumoli, detti *Broccoli di rapa,* o corrottamente *Gallonzoli* (da *Tallonzoli,* o talli). Si coltivano anche pel seme che producono in grande quantità, e dal quale si trae olio buonissimo per varii usi; donde la distinzione di *Rape da seme, Rape da foraggio,* ecc.

« In casa mia mi sa meglio una rapa
Ch'io cuoco, e cotta su uno stecco in orco,
E mondo, e spargo poi d'aceto e sapa,
Che all'altrui mensa tordo, starna o porco
Selvaggio. »

Ariosto.

RAPA LUNGA. V. RAPA.

RAPA ORTOLANA. V. RAPA.

RAPA TÓNDA. V. RAPA.

RAPÁCCIO. Sorta di rapa la cui radice va molto in giù nel terreno e si coltiva per raccoglierne la sementa da estrarne poi l'olio.

RAPAJO. Erbajo di rape mescolate con avena, saggina e simili.

RAPASTRÈLLO. V. RAMOLÁCCIO SALVÁTICO.

RAPATA. Colpo scagliato con una rapa. — « Pigliare — rincorrere uno a rapate. »

RAPERÓNZOLO (*Campanula rapunculus*). Erba selvatica che si mangia in insalata, così detta forse perchè la sua radice è simile a quella della rapa. Ha le foglie strette, aguzze in punta e i fiori azzurri.

RAPETTÍNA. *Sottodim.* di *Rapa* che non si direbbe forse *Rapina,* giacchè questa voce bisogna lasciarla, secondo il Tommaseo, *alle rape coronate e a' carciofi trionfanti.*

RAPIGNÓNE. V. RAPA.

RAPÓNE. V. RAPA.

RASPO e volgarmente GRASPO. Ciò che rimane del Grappolo d'uva, toltine i chicchi. — « Di due chili d'uva, ecco che cosa ci resta: i fiocini e i raspi. » — « Nelle vinaccie ci sono i fiocini, i raspi e i semi dell'uva. »

Negli antichi si trova usato per *Grappolo.*

RASPOLLARE. Lo stesso, ma men comune di *Racimolare.*

RASPOLLATURA. Il raspollare, e Tutto ciò che si raccoglie in raspolli, o racimoli dopo la vendemmia.

RASPÓLLO. Racimoletto di uva scampato dalle mani del vendemmiatore. Vale anche Grappolo più piccolo degli ordinarii, e con gli acini assai radi. In quest'ultimo senso non è comune.

RAVANÈLLO. V. RAMOLÁCCIO.

RAVASTRÈLLO. V. RAMOLÁCCIO SALVÁTICO.

RAVIUOLI. Pastume casalingo in forma di agnellotti, fatto d'erbe battute, specialmente bietola, ricotta, burro, cacio, uova e talora anche carne pestata, intriso il tutto con farina. Si cuociono nel brodo e si condiscono poi con cacio e burro. — « Eravi una montagna di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavano genti che niun altra cosa facevano che fare maccheroni e raviuoli. » (*Boccaccio*)

« E gli dava la vita un piatto opimo
Di raviuoli in brodo di fagiani. »

Caporali.

Come si vede da questo esempio, i *Raviuoli* si mangiano anche come minestra brodosa. — V. anche TORTÈLLI.

RAVVIARE. V. RACCATTARE.

RAVVIATÓRA. V. RACCATTARE.

RAVVIATÓRE. V. RACCATTARE.

RÈGAMO, ORÍGANO (*Origanum vulgare*). Pianta che nasce spontanea ne' luoghi sterili; ha i fiori in ispiche rotonde, gli steli numerosi, rossicci o bianchi, le foglie picciolate, ovate, un poco dentate e vellutate e il sapore forte, alquanto acre. Si usa striolarlo sulle acciughe quando si condiscono, onde è detto anche *Erba da acciughe*, *Erba acciuga*, *Acciughero*, ecc. — *Origano* non è popolare.

REGÍNA. Più spesso a modo di *agg.* che di *sost.* Dicesi una qualità d'uva bianca e grossa che si suol tenere a pergola: è di ottimo gusto, non molto diverso da quello della *Salamanna.*

RÈSTA. Dicesi una certa quantità d'agli o di cipolle da serbarsi intrecciati insieme per le loro frondi appassite e quasi secche, formanti una specie di fune, da cui rimangono fuori i capi; dal lat. *restis*, fune. — « Quanto ne volete d'una resta d'agli? » — « Una resta di cipolle potrà costare un par di soldi o tre. »

RÉTE. Quella specie di larga placenta fibrosa entro la quale stanno i semi della zucca. — « La rete si butta via come la buccia: non si mangia che la polpa e i semi. »

RÍBES (*Ribes rubrum*). Frutice cespuglioso coi rami e ramicelli eretti; foglie divise in tre o cinque globi ottusi; fiori piccoli, rosacei: il suo frutto, che porta lo stesso nome, consiste in piccole bacche globose o acini, di color rosso, di sapore acidetto, disposti in grappoletti cilindrici, semplici, del cui sugo si fanno bevande rinfrescanti, sciroppi, conserve e simili.

Dicesi anche *Ribes rosso* o *comune*, per distinguerlo dal *Ribes nero*, altra specie che è di sapore più dolce, di maggior fragranza, ed ha dei peli nei grappoli dei frutti.

Del Ribes comune si conoscono alcune varietà, delle quali una a foglie più ampie, talvolta screziate di bianco o di giallo, colle bacche più grosse e più dolci; un'altra a frutto carnicino; una terza a frutto perlato, ecc.

RICCIÀJA. Luogo dove si tengono ammontati i ricci, perchè fermentino alquanto e siano più agevoli a diricciare, e dicesi anche Il mucchio stesso dei ricci. — « Non si faccian riscaldare di soverchio le ricciaje perchè le castagne non impiolino, cioè non comincino a vegetare e tallire. »

RICCIARÈLLI. Delicatissima pasta che viene da Siena, la città de' panforti, de' cavallucci, de' pan pepati e d'altre squisitezze. Sono sottili, larghi e lunghi tre o quattro dita circa, di forma irregolare e, se non sbaglio, con una finissima copertura di ostia bianca.

Ne ignoro la precisa composizione.

RÍCCIO. Dicesi il pericarpio della castagna, ossia quell'invoglio spinoso entro il quale stanno da una a tre castagne, e che nella sua piena maturità s'apre in quattro parti per lasciarle uscire.

> « E Balugante andò cercando frutti
> Che il punson più che ricci di castagne. »
> *Pulci.*

RIGATO. V. POPONCÍNO (fico).

RIMENARE. *Att.* Detto della Pasta, è Lavorarla colle mani perchè venga tutta penetrata egualmente dall'acqua e si coaguli. — « In proverbio: Per rimenar la pasta il pan s'affina. »

RISO (*Oryza sativa*). Pianta acquatica, originaria secondo alcuni delle Indie orientali, e secondo altri dell'Etiopia, che si coltiva a cagione della qualità nutritiva de' suoi semi, i quali spulati e brillati, mangiansi per lo più in minestra. I suoi caratteri sono: radici fibrose, culmi numerosi a nodi, foglie lineari simili a quelle del frumento, pannocchie ampie, più o meno pendenti alla maturità. — « Minestra di riso. — « I Lombardi fanno un gran consumo di riso. »

RISÒTTO. Minestra asciutta di riso, variamente condita. — « Risotto col cacio e burro — col sugo delle braciole — alla milanese con lo zafferano. »

RITORNARE. *Neutro.* Si dice di quel ricrescere o rigonfiare che fa la pasta da minestra quando è cotta. — « Ne ho presa poca, perchè è pasta che ritorna. » — « Dopo cotta, alcuni lasciano stare un po' la minestra nella pentola perchè ritorni di più. » — « Con un giuoco di parole i Fiorentini sogliono dire di cosa perduta: Non è mica minestra di pasta che ritorna! »

RÒCCIA. V. CAMÍCIA.

RÒCIOLO, PALLÒCCORO. Nomi di quelle piccole zolle quasi di figura

rotonda che si trovano nella farina dolce, prodotte dall'umidità che le ha quasi impietrite. — « Farina tutta rocioli, buona per i majali. » — « M'ha venduto un sacco di farina dolce piena di palloccori. » — Più comune *Rociolo.*

RÒSA. Aggiunto di una specie di Mele, di colore tra il bianco e il rubicondo incarnato, odorosissime. Maturano d'inverno. — « Di giovinetta e più spesso di bambino fresco e colorito, si suol dire che pare una mela rosa. »

ROSÍCCHIO e più comunemente ROSÍCCHIOLO. Pezzetto di pane avanzato e secco. — « Rosicchioli di pane pestati per darli alle galline. » — « Zuppa fatta di rosicchioli per i poveri. » V. anche SECCHERÈLLO.

ROSÍCCHIOLO. V. ROSÍCCHIO.

ROSMARÍNO. V. RAMERÍNO.

ROSSELLÍNA. Aggiunto d'una specie d'Uva, così detta dal colore.

ROSSELLÍNO DI LUNIGIANA. Specie di fico settembrino.

RÓSSOLA. Specie d'agarico mangereccio con una cappella rossiccia nella parte superiore. Si suol mangiare in umido, e si serba anche in filze seccato al sole. — « Le rossole son poco stimate, perchè si sbriciolano e vanno a male facilmente. »

RUBÍNA. Aggiunto d'una qualità di Pere d'estate, così dette dal colore.

RÚGGINE. Aggiunto di una qualità di Mele, che hanno la buccia piuttosto dura e del colore della ruggine. — « Le mele ruggini durano molto. » — « Pomo o melo, e le mela frutti suoi con tutte le specie loro, cioè mela appie (oggi *appiuole*), mela rose, ruggine. » (*Citolini*).

S

SALAMANNA. Usato a modo d'*agg.* e di *sost.* Qualità di uva da tavola, e non da far vino, con chicchi assai grossi, e di ottimo sapore. La introdusse fra noi un Ser Alamanno Salviati; e perciò chiamossi Seralamanna; il popolo per comodo l'abbreviò in Salamanna, e ora tutti diciamo così.

SALCRÁUTTE. V. CÁVOLO SALATO.

SALÉGGIOLA. V. ACETÓSA.

SALUNTA. V. FETTUNTA.

SALVASTRÈLLA (*Sanguisorba officinalis*), altrimenti detta PIMPINÈLLA. Se ne mangiano le foglie mescolate con l'insalata alla quale dà odore di cetriuolo. — « L'insalata non è bella se non v'è della salvastrella, o della pimpinella. »

SÁLVIA (*Salvia officinalis*). Pianta che fa un cespuglio basso, folto; ha i fusti e i rami adulti, legnosi, i fioriferi erbacei; le foglie, ovate od oblunghe, picciolate, con piccole tacche nel contorno; è aromatica, di sapore amaro canforato, onde si adopera per la cucina. Una volta era tenuta in grandissimo pregio anche dai medici, giusta la sentenza della scuola di Salerno: *Cur moriatur homo, cui salvia crescit in horto?* È detta anche *Salvia da uccelli* perchè generalmente serve per dar loro odore quando si fanno arrosto. — Si conoscono parecchie varietà di salvia, come per es. la *Salvia di Spagna* a foglie auricolate; la *Salvia crespa* o *ricciuta;* una a foglie screziate; un'altra a foglie tricolori, ecc.

SÁLVIA CRÉSPA o RICCIUTA. Vedi SÁLVIA.

SÁLVIA DI SPAGNA. V. SÁLVIA.

SAMPIÈRO. Aggiunto d'una qualità di Fico, così detto perchè matura in fine di giugno: è nericcio di fuori, rossiccio di dentro, grosso e lungo.

> « Mi sdrucciolan giù proprio per la bocca
> Come i fichi sampier, quei ben maturi. »
> *Pulci.*

SANCOLOMBANA. V. COLOMBANA.

SANCOLOMBANO. V. COLOMBANA.

SAN GIOVANNI o DÓLCE. Aggiunto di Mela. V. MÉLA.

SANGIOVÉTO. Uva rossa, quasi nera, tonda, di mediocre grossezza e di buccia dura. Se ne fa un vino molto colorito e spiritoso, ma senza odore, e che nell'estate prende facilmente il fuoco.

SANGIOVÉTO FÒRTE detto anche INGANNACANE. Specie d'uva nera, bella e più grossa del *Sangioveto* comune, e così aspra che non si può mangiare.

SANGIOVÉTO ROMANO. Uva simile al *Sangioveto* comune, ma che dà un vino più robusto e meno acido.

SANSA. V. CAMÍCIA

SANTORÉGGIA (*Satureja hortensis*). Erba annua folta, alta circa tre decimetri: ha il fusto ramificato fin

dalla base, spesso rossiccio, peloso del pari che i rami; le foglie lanceolato-lineari, acute, i fiori d'un bianco pendente al porpora: è odorifera ed appetitosa, per cui la si aggiunge ai cibi poco saporiti o flatulenti.

SAVOJARDI. Paste bislunghe fatte di torli d'uovo, di zucchero e di chiare montate: sono spugnosi, leggerissimi, appena cotti e si disfanno in bocca come un burro. — « I savojardi li può mangiare anche un moribondo. » — « Crema coi savojardi. » — « Giallo come un savojardo. »

Il Giusti, con un giuoco di parole, dirò così, sottinteso, alludendo a Carlo Alberto, scrisse nell'*Incoronazione:*

« Il Savojardo di rimorsi giallo. »

SBACCELLARE. Cavare i legumi dai loro baccelli — « Sbaccellare le fave. » Non comune.

SBACCELLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sbaccellare.*

« A chi piacesser le fave sgranate,
O fuor del guscio tutte sbaccellate,
A casa mia n'arà buone derrate. »
Lor. Medici

Non comune.

SBRICIOLARE. *Att.* Detto del pane, Farne briciole, Ridurlo in briciole. — « Sbriciolare il pane per le galline — per buttarlo a' pesci. » — « Taglialo col coltello per non lo sbriciolar tanto. »

È *n. pass.* — « Pane che si sbriciola troppo perchè mal lavorato. »

SBRICIOLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sbriciolare.* — « Midolle sbriciolate. » — « Pane sbriciolato per darlo a' passerotti. »

SBUCCIARE. *Att.* Togliere la buccia alle frutte. — « Sbucciala quella mela prima di mangiarla: chi sa chi l'ha toccata! » — « Per isbucciare le arancie non c'è bisogno del coltello: bastano le unghie. » — V. anche MONDARE.

SBUCCIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sbucciare.* — « Fichi secchi sbucciati. » — « Certe frutte son migliori con la buccia che sbucciate. »

SCALÓGNO (*Allium Ascalonicum*). Specie di cipolla, della quale è più mordace, di capo più piccolo, e fa parte di molte salse; così detta da Ascalona nella Palestina d'onde è originaria.

« La piangente cipolla, l'aglio olente,
Il mordente scalogno, il fragil porro. »
Alamanni.

SCANTUCCIARE. *Att.* Tagliare al pane i cantucci. — « Si ritiene per atto contrario alla gentilezza lo scantucciare il pane del quale altri si debbono servire. »

SCANTUCCIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Scantucciare.* — « Pane scantucciato da' ragazzi. » — « L'oste messe in tavola un pane scantucciato che era tutto un midollone. »

SCARDARE. Estrarre le castagne dai cardi; lo stesso che SDIRICCIARE o DIRICCIARE (V.).

SCATTIVARE. *Att.* Togliere via col coltello la parte bacata o comecchessia guasta delle frutte. — « Scattivale un po' quelle mele; il resto è buono. »

SCEGLITÓJA. « Gran tavola bislunga, con isponde da tre lati, e ristretta a canale dal quarto, in cui chi ama di conservare intatta la farina fa ripassare a mano le castagne (*secche*) per levarne via ogni rimasuglio dei due gusci. Ci si scelgono poi quelle che non si mandano al mulino, ma si mettono in vendita così. » (*Bulgarini*).

SCHIACCIARE. *Att.* Rompere, picchiandole con un corpo duro o premendole fortemente sotto i denti o tra due sbarrette di metallo, le noci, le nocciuole e altre frutte che abbiano un guscio duro. Dicesi anche de' noccioli di pesche, albicocche e simili. — « Chi vuole la noce schiacci il guscio. »

SCHIACCIATA e popolarmente STIACCIATA. Detto senz'altra aggiunta, si intende la *Focaccia* cotta nel forno e condita con un po' d'olio. — « I contadini toscani quando fanno il pane fanno quasi sempre anche la *schiacciata.* » — « Anche i fornai sogliono in Firenze far le schiacciate. »

SCHIACCIATA CO' SÍCCIOLI. Quella alla cui pasta sono aggiunti de' siccioli. (Vedi *Siccioli* nell'Articolo precedente.) — « La schiacciata co' siccioli è indigesta. »

SCHIACCIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Schiacciare.* — « Noccioli schiacciati per levarne le mandorle. » — « Portano in tavola le noci bell'e schiacciate. »

SCHIACCIAT'UNTA. Pasta che si fa intridendo fior di farina nell'acqua, mescolandovi torli d'uovo e un po' di zucchero, coll'aggiunta di lardo di majale. Si fa cuocere in teglie larghe e basse; vien molto soffice e gustosa. — « I fornai fiorentini sogliono regalare per Berlingaccio a' loro avventori la schiacciat'unta. »

SCHICCOLARE. *Att.* Dicesi del Levare i chicchi da' grappoli dell'uva. — « In certi paesi schiccolano l'uva e la mangiano insieme coll'insalata. » — « Per far certi vini scelti l'uva si schiccola. »

SCHICCOLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Schiccolare.* — « Uva schiccolata per farne il governo a una botte. »

SCHICCOLATURA. L'azione e l'effetto dello schiccolare. — « Ci vorranno due giorni per la schiccolatura dell'uva da farne il vin santo. »

SCODELLARE. Detto della polenda, è Capovolgere sul catagliuolo o sulla tavola o altrove il pajuolo nel quale fu cotta, perchè ne esca fuori. — « Compriamo un par di soldi di quella polenda che il buzzurro scodella ora calda calda. »

SCODELLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *scodellare.* — « Polenda scodellata ora — Scodellata di poco. »

SCÒGLIO. Ricettacolo verde, erbaceo, caliciforme, a bocca fimbriata, cioè frastagliata; in esso è ben rinchiusa la nocciuola, la quale inoltre è aderente al fondo dello scoglio mediante il bellico. — Non è del linguaggio familiare.

SCÒLE. Così chiamansi certi panellini dolci con anaci, di forma bislunga e simili alle *spole* da tessere, di cui è corruzione questa voce.

SCORTECCIARE. *Att.* Del pane, Toglierne col coltello o altrimenti la corteccia. — « Scortecciare il pane per farne colla midolla dei crostini da mangiarsi col burro e acciughe pestate. »

SCORTECCIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Scortecciare.* — « Pane scortecciato. »

SCÒRZA. Nell'uso fiorentino non si dice *Scorza* che la buccia del limone e del cedro; quella di tutte le altre frutte, sempre *buccia*; quella dell'*arancia* anche *Corteccia.* — « Un po' di scorza di limone dà grazia a certe vivande. » — Notisi però che quella de' cedri e de' limoni si dice anche *Buccia.* V. anche CORTÉCCIA.

SCORZARE. *Att.* Levare la scorza. — « Scorzare un limone — un cedro. » Ma anche di cedri e limoni si dice *Sbucciare.*

SCORZONÉRA (*Scorzonera humilis*). Ha la radice carnosa, lunga, nera all'esterno, bianca internamente; lo stelo quasi nudo, per lo più con un solo fiore giallo; le foglie larghe, lanceolate, nervose, piane: è comune ne' prati.

Un'altra specie è la *Scorzonera di Spagna* (*Scorzonera hispanica*) che differisce dalla precedente pel fusto ramoso, per le foglie abbraccianti il fusto, lineari, finamente seghettate. Le radici dell'una e dell'altra si mangiano cucinate in diverse maniere e, più che altro, a modo di contorno.

SCORZONÉRA DI SPAGNA. V. SCORZONÉRA.

SDACINARE. Vivo, ma non comune che presso i contadini nel senso di Togliere gli acini o chicchi dai grappoli per farne vini scelti.

SDIRICCIARE. V. DIRICCIARE.

SECCARE. *Neutro.* Divenir secco. — « Frutte che seccano — lasciate seccare — sull'albero. »

E *neutro pass.* — « Si seccano sulla pianta da sè. »

Attivo. — « I fichi li seccano al sole. » — « Non li sanno seccar bene, e però bacano i marroni. »

SECCARE I FICHI SULLA SPINA. V. FICO SÉCCO.

SECCARÈLLO. V. SECCHERÈLLO.

SECCATA. L'atto del seccare. — « Dare a' pomodori una seccata in forno — A' fichi una buona seccata al sole. »

SECCATÍNA. *Dim. vezz.* di *Seccata.* — « Bisogna dare una seccatina in forno a quelle mele, se no, con questi tempi piovosi, vanno tutte a male. »

SECCATO. *Part. pass.* da *Seccare.* — « Uve dolci — buccie di fico — seccate al sole. »

SECCATÒJO, METATO. Il luogo ove si fanno seccare col fuoco le castagne.

È un piccolo casotto di muro, a due piani, costruito ordinariamente in mezzo del castagneto. I due piani sono divisi tra loro da un palco di canne o pertiche avvicinate tra loro in modo da non lasciar cadere tra gli intervalli le castagne. Sopra questo palco, detto *Canniccio* o *Canniceiajo*, si distendono le castagne, facendosene un suolo più o meno erto. Nella stanza sottoposta si fa un leggier fuoco regolato a piccola vampa con grossi ciocchi di castagno ricoperti di ricci, il fumo del quale, traversando la massa delle castagne, le riscalda a poco a poco e le dissecca completamente; e perchè ciò segua in tutte egualmente, si agitano ogni tanto e si risvoltolano.

Seccatojo è della lingua comune;

Metato è più frequente nell'uso dei montanini; forse da *meta*, nel senso di mucchio, massa, perchè le castagne si ammassano a seccare sul canniccio.

Si giudicano secche le castagne quando le due bucce, già riarse dal fuoco, si separano facilmente dalla mandorla, e questa sentesi dura sotto il dente. Allora si cavano dal seccatojo e si pestano. — Così il Palma.

SECCHERÈLLO che più spesso si dice SECCARÈLLO e in plurale. Comunemente son chiamati *Seccarelli* i pezzetti secchi del pane avanzato a tavola. — « I seccarelli del pane sono il nostro mangiare, e un cane se la passa meglio di noi. » — « Mettere da parte i seccarelli per i poveri. »

I *Rosicchioli* son più piccoli e possono essere non del tutto duri e secchi.

SÉCCO. Dicesi delle frutte messe al sole, o nel forno, per far loro perdere l'acqua che contengono, ciò che le rende serbevoli per lungo tempo.

Si *seccano* non solo le frutte molli e acquose, difficili per la loro natura a conservarsi fresche, come le susine, le ciliegie, i fichi, ecc., ma anche le asciutte e carnose, come le pesche, le pere, le mele, ecc. — « In quaresima la sera per cena si fa una bella frittata, o un po' d'uova sode coll'insalata e poi si mangiano due frutte secche. » — « Un piatto di noci e di fichi secchi. »

SÈDANI. Pasta da minestra schiacciata e rigata in forma della parte inferiore delle foglie del Sedano.

SEDANÍNA. Varietà del sedano comune, che si coltiva negli orti e usasi nelle insalate di mescolanza.

SEDANÍNI. Pasta da minestra, simile ai *Sedani*, ma più minuta e di qualità più fina.

SÈDANO (*Apium graveolens*). Pianta di odore e sapore acuto : è nativa nei luoghi umidi, e coltivata negli orti, ove perde la sua qualità acre; ha la radice a fittone e le foglie con lunghe e grosse costole striate, a guisa di canna, le quali per averle bianche, tenere e dolci, si legano e si ricoprono di terra via via che crescono, lasciandone scoperte le cime.

Per lo più dicesi *Sedani* nel numero del più. — « Seminare i sedani — trapiantare i sedani — mangiare i sedani in pinzimonio. »

Vi sono *sedani di canna piena* o *sedani pieni* e *sedani vuoti* o *di canna vuota*, che riescono più teneri e di sapore più mite. Un'altra varietà ha il nome di *sedani rapini* o *rape*, perchè la loro radice si ingrossa a guisa di una rapa, ed è molto dolce e gustosa a mangiarsi.

Sedano di montagna chiamasi volgarmente il *ligusticum levisticum*, erba nativa dei monti, che ha l'aspetto analogo a quello del sedano comune ed anche gli assomiglia per l'odore forte ed aromatico.

SÈDANO PIÈNO o di CANNA PIÈNA. V. SÈDANO.

SÈDANO RAPÍNO o RAPA. V. SÈDANO.

SÈDANO VUOTO o di CANNA VUOTA. V. SÈDANO.

SÉME. Ciascuno di quei corpicciuoli di varia forma e in numero vario che si trovano nel centro delle frutte (nel *torsolo*, nel *guscio* o nel *nocciolo*) e che hanno virtù di riprodurre una pianta simile al tipo di quella onde furono spiccate, ma selvatica. — « Si divertiva a sentire lo scoppiettío de' semi di pere e di mele bruciati nello scaldino. »

SÉME DI BÒZZOLO. Pasta finissima da minestra in forma di minutissimi granelli quasi perfettamente sferici.

SÉME SANTO. Sorta di minestra sopraffine, men piccola del *Seme di bozzolo*, e simile per la grossezza a que' confettini fatti con semi dell'assenzio marino ricoperti di zucchero e che si soglion dare a' bambini come vermifughi.

SÈMEL è, secondo la più fiorentina delle pronunzie, SÈMELLE. Piccolo panino tondo, di pasta finissima e molto soffice e di una speciale lavorazione, da inzupparsi, per lo più, nel caffè e latte; ma oggi è moda pe' signori mangiarlo anche a tavola colle pietanze invece d'altro pane. — « Un semelle arrosto; cioè, arrostito e imburrato: così nel linguaggio dei caffè fiorentini. » — « Il semelle è leggiero ma poco nutriente. » — Il popolino dice più volentieri *Pansemelle*, tutt'una parola, che *Semelle*.

SEMELLAJO. Colui che vende semelli. — « Sulla Piazza dello Spedale, nell'ora che è aperto al pubblico, ci son sempre diversi semellaj. » — « Chiama il semellajo che sta di solito col paniere qui sulla cantonata o quello che sta sotto l'ingresso del palazzo. C. »

SEMÈNZA. Così quasi per giuoco si dicono a Firenze i semi di zucca salati e tostati che si sogliono mangiare più per passatempo che per cibo. —

« I venditori di semi vanno gridando: *Semenza, figliuoli!* » — « Datemi un soldo di semenza. »

Il Palma dice che a Firenze son chiamati anche *Trastullini*. Io non posso nè affermare nè negare: certo che non lo trovo notato in altri dizionarii.

SÉMI. Nome generico di quelle paste da minestra assai piccole e in forma dei semi di popone, di zucca e simili. I *semi* si distinguono in *semíni*, più acuminati, e in *semi di mela*, appuntati da una parte, quasi rotondi e globosi dall'altra.

SÉMI DI MÉLA. V. SÉMI.

SEMÍNI. V. SÉMI.

SEMOLÍNO. Sorta di pasta da minestra ridotta in forma di piccolissimi granelli. Si distingue in *bianco* e in *giallo;* il *bianco* è di farina di grano, il *giallo* di farina di granturco.

SEMOLÍNO BIANCO. V. SEMOLÍNO.

SEMOLÍNO GIALLO. V. SEMOLÍNO.

SÈNAPA. Semi minutissimi di un'erba (*Sinapis nigra*) che anche si chiama Salsa, pestati in mortajo, e intrisi con acqua, o brodo, o aceto, a uso di Savore, che pur si chiama Senapa, il cui odore, acre e mordente, pizzica la lingua, e monta al naso. — « Senapa forte che fa venir le lacrime agli occhi. »

SERMOLLÍNO. V. TIMO.

SETTEMBRÍNO o TARDIVO e anche, ma non popolarmente, VENDEMMIALE. Aggiunto di que' fichi che in maggior quantità nascono verso l'estremità dei ramicelli, maturano in autunno e sono assai migliori dei fichi *fiori* o *fioroni* o *primaticci* (V.).

SFARINATO. Aggiunto di quelle frutte la cui polpa non regge al dente e si disfà agevolmente: sogliono essere anche scipite e d'un colore sbiancato e pallido.

SFÒGLIA e, forse corrottamente, ma più comunemente in Toscana, SPÒGLIA. Così dicesi Quella larga falda sottilissima di pasta con uova, con la quale si fanno taglierini, tortellini, lasagne, e simili minestre. — « Tirare la spoglia — Far la spoglia per i tagliatelli. »

SFOGLIATA. Specie di torta fatta di pasta sfoglia, e Specie di pasticcino fatto con la medesima.

« Se ne vanno le sfogliate,
I pasticci d'animelle
E di tenere vitelle
Le braciuole e le lombate.
Fagiuoli.

« Paste, sfogliate ripiene di frutta. »
Giusti.

SGARUGLI. Così, secondo il Palma, si dicono le noci tenere, smallate, che si mangiano come primizia. Nessun altro vocabolario nota questa voce, nè io l'ho mai sentita; ma se il Palma la registra, è certo che in qualche parte di Toscana deve averla udita.

SGONFIÒTTI. Frittura di pasta che si fa in casa con fior di farina, zucchero, torli e chiare d' uova, simile a' *Galletti,* ma più fine, e che prende forma di palla. Si suole spolverare di zucchero con odore di vainiglia. — Detti così dal rigonfiare che fanno nel friggere.

SGRACIMOLARE. Levare via i gracimoli o racimoli dal grappolo. Così il Palma. Non so se sia comune.

SGRANARE. *Att.* È cavare dai loro gusci i semi dei legumi.

« Ogni civaja al gusto mi par grave
Fuor che sgranar baccelli e mangiar pane. »
Lor. Medici.

— « Sgranare i fagiuoli — i piselli per la minestra. »

SGRANARE. V. DIRICCIARE.

SGRANATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sgranare.* — « Quanto li fate i fagiuoli sgranati? » — « I piselli sgranati si vendono a peso e a misura. »

SGRANATURA. L' azione dello sgranare. — « Sgranatura de' piselli. » — E assoluto: *Comincia la sgranatura,* alla quale si chiamano donne apposta. — Così il Le Brun.

SGRANELLARE. V. DIRICCIARE e GRANÈLLO.

SGRANELLATURA. L'azione e l'effetto dello Sgranellare — « La sgranellatura si fa talvolta affinchè le uve senza i raspi, messe a fermentare nei tini, abbiano a produrre un vino più delicato. » (*Palma*).

SGUSCIARE. Lo stesso che *Sgranare* (V.), se non che *Sgusciare* è proprio anche d'altro che di Legumi. — « Sgusciare le noci — le castagne. »

« Sguscia con tal creanza quelle fave,
Che un filosofo pare in un Liceo. »
Fagiuoli.

SGUSCIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sgusciare.* — « Fave — fagiuoli — piselli sgusciati. »

SGUSCIATURA. L'atto e l'effetto dello sgusciare.

SMALLARE. *Att.* Togliere, Cavare il mallo alle noci. Il popolo dice corrottamente *Smerlare.* — « Le noci colte prima della perfetta maturità si smallano con un coltello o percuotendole con un martello o con una pietra. »

Rifl. — « Lasciate sull' albero, le noci si smallano da sè. »

SMALLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Smallare.* — « Le noci mature cadono dall'albero bell'e smallate. »

SMINUZZOLARE. *Att.* Detto del pane, Farlo, Ridurlo in minuzzoli. — « Sminuzzola un po' di pane per i pesci della vasca. »

SMINUZZOLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sminuzzolare.* — « Raccogliere con una spazzola in un vassojo il pane sminuzzolato che rimane sulla tovaglia. »

SOMMOMMOLAJO. Colui che fa e vende Sommommoli in una botteghina o per le strade. — « A Firenze un sommommolajo che sappia fare può adagio adagio arrivare a aprire una bottega di pasticciere con tutti i lussi. »

SOMMÓMMOLI. Specie di *Galletti* o di *Sgonfiotti* impastati con farina di riso e aspersi di zucchero in polvere. Si vendono anche per le strade, ma più spesso in botteghine dove si fa questa specie di dolci e altri simili. — « Gli sgonfiotti si fanno nelle famiglie, e anche i sommommoli; non così i galletti che si vendono sempre per le strade e sono come i più umili nella gerarchia delle paste fritte. »

SOPPEDIANO, ARCILE. Così chiamano i montanari pistojesi un cassone di legno, nel quale ripongono la farina dolce, calcandovela per bene, sicchè venga soda, e in questo stato si conservi per tutta l'annata.

Soppediano o *Soppidiano* per cassa, leggesi negli antichi; così detto forse perchè si teneva intorno ai letti e serviva di sgabello a salirvi. *Arcile,* da *arca,* pure nel senso di cassa.

SOPRACCAPELLÍNI. Capellini di pasta più fina e di qualità superiore.

SÒRBA. Frutto del sorbo (*Sorbus domestica*); ha la grossezza quasi delle nespole: di forma ora tonda, ora allungata, di un giallo verdiccio, alquanto rosso da una parte, di sapore aspro e astringente.

Secondo le varietà, sono dette *sorbe mele, sorbe pere, sorbe zucchette, sorbe settembrine, sorbe ottobrine,* ecc.

« Or, quantunque volgar, non dee schernirse
La nespola real, nè l'aspra sorba. »
Alamanni.

— « Col tempo e con la paglia si maturan le sorbe e la canaglia. »

SPADA e più comunemente SPADÓNA. Aggiunto di una qualità di Pere d'estate. Così dette forse dalla forma. — « Un bel piatto di pere spadone e di mele francesche. »

SPADÓNA. V. SPADA.

SPAGHÉTTI. Sorta di paste da minestra, lunghe, grosse come uno spago ordinario. V. anche *Vermicelli.*

SPAGHETTÍNI. Spaghetti più sottili.

SPALLIÈRA. Si dice dei mazzi di sparagi fatti in modo che rammentano la spalliera d'una seggiola. — « Compra una spalliera di sparagi. »

SPARAGÈLLA. V. SPÁRAGIO SALVÁTICO.

SPARAGHÈLLA. V. SPÁRAGIO SALVÁTICO.

SPARAGIAJA e SPARAGIAJO. Quello spazio di terreno in cui si fa la coltivazione degli sparagi. — « La sparagiaja deve stabilirsi in un terreno leggiero e ben concimato. » — « Sparagiaio vecchio. »

SPARAGIAJA. V. SPARAGIAJO.

SPARAGIAJO e SPARAGIAJA. Venditore e Venditrice di sparagi.

SPARAGIAJO. V. SPARAGIAJA.

SPARAGÍNO. *Dim.* di Sparagi. — « Dopo qualche settimana si vedranno spuntare i piccoli sparagini. »

SPÁRAGIO (*Asparagus officinalis*). Pianta erbacea, di radici ramose e perenni, le quali ogni anno in primavera mandano su da terra dei talli o fusti cilindrici, bianchi e fibrosi al basso, verdi e teneri verso la cima: questi talli, o *turioni,* come li chiamano i botanici, si colgono subito spuntati e prima che distendano i rami e le foglie, e sono la parte mangiabile della pianta. E dicesi per lo più in plurale *Sparagi* — *Coltivare gli sparagi, Cogliere gli sparagi, Mazzo di sparagi,* ecc. — Gli ortolani ne distinguono alcune varietà, alle quali danno il nome di *Sparagi bianchi,* di *Sparagi violetti,* ecc.

SPÁRAGIO DI MÁCCHIA. V. SPÁRAGIO SALVÁTICO.

SPÁRAGIO SALVÁTICO, SPÁRAGIO DI MÁCCHIA (*Asparagus acutifolius*). Chiamasi una specie di sparagio che trovasi spontaneo ne' boschi, ove sale

addosso agli alberi e a' frutici, non potendo da sè sostenersi: ha le foglie assai pungenti, ed è impiegato da' contadini, come gli altri pruni, per far chiuse ai poderi in tempo dell'uva. È detto anche *Sparaghella*, *Sparagello*, *Palazzo di lepre*.

Anche i teneri polloni dello sparagio salvatico, ai quali si dà comunemente il nome di *Spazzole*, si mangiano come gli sparagi coltivati, ma sono meno grossi e meno dolci.

SPARAGIÓNE. *Accr.* di *Sparagio*, e dicesi anche di un uomo molto lungo di persona.

Quando la persona d'alta statura, è anche di poco senno, suol dirsi dai Toscani: « È come gli sparagi di Legnaja; lungo lungo e sciocco sciocco. »

SPÈGNERE e SPÈNGERE. Detto della farina, è versarci sopra l'acqua stiepidita per fare la pasta. — « Per ispegnere la farina ci vuole molto occhio e molta pratica: se l'acqua è troppo calda o troppo diaccia la pasta non vien bene. »

SPÈNGERE. V. SPÈGNERE.

SPÈNTO. *Part. pass.* da *Spengere*. — « Spenta la farina, bisogna lavorarla. » — « Farina spenta. »

SPÈZIE. Miscuglio di varii aromi in polvere per condimento delle vivande. — « Minuzzatolo e messevi di buone spezie assai, ne fece un manicaretto. » (*Boccaccio*).

« E forse ti farò gustar vivande,
Che d'altro che di spezie saran piene. »
Berni.

SPEZIERÍE. Sempre nel numero del più, s'adopera per *Spezie*. — « La mia cuoca fa un gran consumo di spezierie — adopra troppe spezierie. »

SPIANARE. Detto della pasta da far minestre è Distenderla collo *Spianatojo* (V. l'Art.) perchè venga a formare la spoglia. — « Ci vuol fatica a spianare la pasta. — Spianare i maccheroni. »

SPICCHIARE. *Att.* Detto delle arancie, Dividerle ne' loro spicchi. — « Spicchiagliela quell' arancia alla piccina. » — Non comune, ma vivo.

SPICCHIETTÍNO. *Dim.* con *vezz.* di *Spicchio*, e dicesi segnatamente dell'aglio. — « Ci vuole uno spicchiettino d'aglio tritato fine fine. »

SPICCHIÉTTO. *Dim.* con *vezz.* di *Spicchio*, segnatamente d'aglio. — « Un par di spicchietti d'aglio non ci starebbero male nello stufato. »

SPÍCCHIO. Ciascuna delle parti in cui naturalmente o per mezzo del coltello si dividono le frutte. — « Ho mangiato due spicchi d'arancia. » — « Due spicchi di mela rosa. » — « Le noci hanno quattro spicchi. »

« Quando gli date uno spicchio di pera
A tavola così per cortesia,
Ditegli da mia parte buona sera. »
Redi.

SPÍCCHIO (*dell'aglio*). Ciascuno dei bulbetti che formano il capo dell'aglio, coperti ciascuno da una membrana bianchiccia, e tutti insieme da un comune invoglio fogliaceo. — « Nello stufato ci devi mettere un par di spicchi d'aglio. » — « Tanto se ne sa a mangiare uno spicchio quanto un capo d'aglio. »

SPÍCCHIO (*della noce*). Ciascuno dei quattro lobi ne' quali si divide il gheriglio della noce. — « Fichi secchi ripieni di spicchi di noce: un mangiare squisito. »

SPICCIOLARE. *Att.* Detto dell'uva, lo stesso che Schiccolarla, Spippolarla, o Sgranellarla. — « A spicciolar quest'uva, si piglia il grappolo in mano sopra la pevera posta al cocchiume della botte. » (*Soderini*).

SPICCIOLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Spicciolare*. — « Uve spicciolate per fare il vin santo. » — « Uve secche spicciolate. »

SPICCIOLATURA. Il lavoro dello spicciolare. — « La spicciolatura dell'uva per fare il vin santo. » — « Chiamerò due donne di più per la spicciolatura. »

SPILLONCÉTTI. Più grossi degli *Spilloncini* e meno degli *Spilloni*.

SPILLONCÍNI. Più piccoli degli *Spilloncetti*.

SPILLONCIÓNI. Spilloni molto grossi relativamente agli *Spilloni*, agli *Spilloncini* e agli *Spilloncetti*.

SPILLÓNI. Specie di pasta da minestra così detta dalla forma; men grossi degli *Spilloncioni*.

SPINA. Aggiunto d'una qualità di pere vernine, dalla buccia gialliccia, assai grosse e di polpa molle e delicata. — « Le pere spine sono le più stimate di tutte, e si sogliono dare, come molto salubri, anche agli ammalati, quando sono ben mature. »

SPINACE e nel linguaggio comune toscano SPINÁCIO, per lo più in plurale *Spinaci* (*Spinacia oleracea*).

Erba a foglie molli, piane, ovate od oblungo-ovate, che somministrano, cucinate in più maniere, un cibo poco nutritivo, ma salubre.

Si conoscono e si coltivano negli orti due varietà di Spinaci; una con seme spinoso, d'onde forse è venuto il nome di *Spinace*; e un' altra con seme liscio, e con le foglie più ampie, facenti un po' di grumolo, detta *Spinaci d'Olanda.* — « Compra due palle — due mazzi di spinaci. »

SPINÁCIO. V. SPINACE.

SPINÁCIO D'OLANDA. V. SPINACE.

SPINE, SPUNTÓNI, e più comunemente per disprezzo SPUNZÓNI. Quelle punte acute che i carciofi hanno in vetta alle foglie.

SPIPPOLARE. V. PÍPPOLO.

SPÒGLIA. V. SFÒGLIA.

SPUGNUOLA, SPUGNOLO o BUCHERÈLLO (*Phallus esculentus* Linn. *Monchella esculenta* Pers.). Sorta di fungo, il cui cappello ora gialliccio, ora lionato, ora bruno, è incurvo, prolungato in forma di clava, o cavernoso a modo di spugna e di favo. Il gambo è di colore più chiaro, e sempre tubolato o fistoloso, cioè vuoto.

SPUGNUOLO. V. SPUGNUOLA.

SPUNTÓNI. V. SPINE.

SPUNZÓNI. V. SPINE.

STANZA DÉLLE FRUTTE. Quella dove si mettono le frutte colte dagli alberi, dette *frutte da inverno*, perchè finiscano di maturare e si conservino. — « La stanza delle frutte è sopra l'orciaja. »

STATERÉCCIO. Quasi del tutto antiquato per aggiunto di frutte d'estate. In qualche dialetto toscano vive Statino. — « Pere — Mele Statine. »

STATÍNO. V. STATERÉCCIO.

STÉLLE. Pasta da minestre che per la forma rammenta quelle figure a raggi colle quali siamo soliti di rappresentare le stelle del firmamento.

STELLICCHI. Paste da minestra più grandette degli *Stellicchini* ma sempre lontane per la qualità e per la grandezza dagli *Stellini* e dalle *Stelline,* nonché dalle *Stelle.*

STELLICCHÍNI. Pasta da minestra di prima qualità, in forma di minutissime stelline. — « Un ghiottone sopraffino mi diceva che gli stellicchini del famoso Paoletti di Firenze sono la via lattea delle minestre. »

STELLÍNE. Pasta da minestre più piccola delle *Stelle.*

STELLÍNI. Pasta da minestra, simile di forma agli *Stellicchini* e agli *Stellicchi*, ma meno minuta e di qualità leggermente inferiore, sempre però straordinaria.

STELLÓNI. Grosse stelle.

STÈLO A VITICCI. V. FAGIUOLI SCANDÈNTI.

STÈLO VOLÚBILE, V. FAGIUOLI SCANDÈNTI.

STORTÍNI. Pasta da minestre, che è una specie di grossi spaghetti tagliati lunghi circa un due dita e asserpolati.

STRAFATTO. Si dice di quelle frutte che per maturità molto avanzata cominciarono ad alterarsi nella loro organica tessitura e a perdere il sapore. V. anche PASSATO.

STRISCE. Paste da minestra, piuttosto ordinarie, in forma di larghi nastri. Servono generalmente per minestre di magro e più spesso si cuociono insieme co' ceci. — « Minestra di strisce e ceci. »

STRIZZARE. Detto de' limoni, è Spremerne il sugo, stringendoli fortemente tra le mani, o con quell' arnese di legno composto di due pezzi mastiettati insieme all'un de' capi, e che dicesi *Strizzalimoni.* — V. l'Art. 11° del Capo 4°.

SÚCCIOLA. V. BALLÒTTA.

SUOLO. Ciascuna distesa di maccheroni o lasagne o simili sul piatto comune e sul quale si versa il sugo o il burro strutto e il formaggio, per poi mettervi sopra altri maccheroni o lasagne, ecc., da condirsi alla loro volta, e così di mano in mano. — « Condiscili e incaciali ben bene suolo per suolo cotesti maccheroni. »

SUOLO. Ciascuno di quei come piani o strati di frutte collocate nel paniere una accanto all'altra e via via un piano o strato su quello fatto prima fino a che il paniere non sia pieno. — Si dice più specialmente de' fichi. — « Vuol comprare un suolo di fichi? » — « Non me n'è rimasto che questo suolo. » — « I fichi si vendono anche a un tanto il suolo, e per Firenze si sente gridare: Quanto mi dà d'un suolo? »

SUSÍNA. Frutto del susino *(Prunus domestica);* è polputo, sugoso, di buccia liscia e sottile, con nocciolo appiattito e appuntato alle due estremità.

Il colore, il sapore, la figura, ecc. sono varii nelle susine, e di qui le varie denominazioni delle medesime. — « Se piove per la Pasqua la susina s'imborzacchia. »

SUSÍNA AMOSCÍNA (*Prunus domestica damascena*) È di forma ovale, di colore pavonazzo, col fiore sulla buccia, col nocciolo staccantesi da sè, la più pregiata per sapore. Si mangia verde e secca, e se ne fanno conserve ed elettuarj per la medicina. — *Amoscina* è corruzione di *damascena* (quasi dica originaria di Damasco). Il volgo dice *Moscina*.

SUSÍNA ASINÁCCIA. Rossa, globosa, adoperata solamente per seccarsi.

SUSÍNA CATALANA. Grossissima, gialla.

SUSÍNA CLÁUDIA e men comunemente DÉLLA REGÍNA CLÁUDIA. È rotonda, alquanto depressa, verde e spesso con macchie porporine, raramente di colore affatto porporino, colla polpa più o meno zuccherina, di color verde gialliccio, col nocciolo corto.

SUSÍNA DÉL CUORE. Di buccia rossa, di polpa molle e verdiccia, detta così dalla sua forma simile a quella del cuore.

SUSÍNA IMPERIALE o DELL'IMPERATÓRE. Grossa, violacea, colla polpa aderente al nocciolo, tardiva.

SUSÍNA MIRABÈLLA o MÍRABÈLLA. Grossa, ovata, del color dell'oro.

SUSÍNA MÒNACA o DI SANTA MÒNACA. Oblunga, rossiccia.

SUSÍNA PERNICÓNA o PERTICÓNA. Tonda, nericcia, di polpa dura.

SUSÍNA SEMIANA. Oblunga, giallo-rossiccia, col nocciolo che si spicca da sè.

SUSINÁCCIA. *Pegg.* di *Susina.* — « Susinacce andate a male — acide — bacate. »

SUSINÉTTA. *Dim.* e *vezz.* di *Susina.* « Susinette claudie che sono una delizia. »

SUSINÓNA. *Accr.* di *Susina.* — « Susinone della regina tanto fatte. »

SUSINÚCCIA. *Dim.* e *dispr.* di *Susina.* « Susinuccie patite, con poca polpa. »

T

TAGLIATÈLLI. Sorta di paste da minestra fatte in casa e tagliate in piccole strisce; se più strette, *Tagliatini.*

« Tutti a un mo' fratelli
Come tutti fratelli a un modo sono
I cialdoni, gli gnocchi e i tagliatelli,
Perchè la nazion lor tutta s'impasta
D'una farina, e son tutti una pasta. »
Bellini.

TAGLIATÍNI. V. TAGLIATÈLLI.

TAGLIERÍNI. Lo stesso che *Tagliatelli* e *Tagliatini*, ma, se non erro, men comune in Toscana.

TAGLIOLÍNI. Specie di strette lasagne tagliate col coltello.

« Con farina intrisa in pochissima acqua non fredda, messevi talora delle uova, si fa la pasta sur un tagliere, o sul coperchio arrovesciato della madia: il pastone dimenato, brancicato e infarinato, si spiana e si assottiglia collo Spianatojo, riducendolo in ampia foglia: e questa ravvolta su di sè e incartocciata, tagliasi con coltello trasversalmente in fila o listerelle. « *Nota dell' editore milanese.*

TAMBURÍNO. V. ÁGLIO MÁSCHIO.

TARDIVO. Dicesi di quelle frutte che vengono allo scorcio della loro stagione. Contrario di *Primaticcio.* — « Secondo un antico libro di medicina, sono più sane le frutte primaticcie che le tardive. »

TARDIVO. Detto di fichi, V. SETTEMBRÍNO.

TARGA. Per similitudine iperbolica suol dirsi di Grossa e larga fetta di pane. — « Affettava — tagliava — sgranocchiava certe targhe di pane! » — « Ho mangiato quattro targhe di pane e otto salsicce. »

TARGHÉTTA. *Dim.* con *vezz.* di *Targa.* — « Una bella targhetta di pane e un coppia d'uova. »

TARGHETTÍNA. *Sottodim.* con *vezz.* di Targa. — « Hai di già finito il pane? È sì che te ne ho dato una bella targhettina. » — « Una targhettina di pane imburrato e sopra un po' di conserva d'albicocche. »

TARGONCÈLLO. V. TARGÓNE.

TARGÓNE (*Artemisia dracunculus*) Pianta perenne a foglie lanceolate lisce, interissime: si coltiva negl'orti perchè è appetita nelle insalate, alle quali, ed all'aceto, in cui si tiene infusa, dà odore e grazia col suo piccante aromatico. È detta anche *Targoncello*, *Dragone*, *Dragoncello*, ecc.

« Il soave targon che mai non vide
Il proprio seme suo, ma d'altrui viene. »
Alamanni.

TARTUFAJA. Luogo dove fanno i tartufi o vi si trapiantano per farli crescere e conservarli. — « Fra le memorie della mia prima età ci sono certi discorsi gastronomici e filosofici di mio nonno intorno alle tartufaje de' Cardinali di Santa Madre Chiesa. »

TARTUFAJO. Chi va a cercare i tartufi o a venderli.

TARTUFO (*Tuber cibarium*). Sorta di crittogama sempre sotterranea, in massa variamente schiacciata, o irregolarmente rotondata, bernoccoluta, odorosissima. Ve ne sono di più sorte: in alcuni la buccia è nera; in altri la polpa è bianca; in altri bigia, marezzata. I Tartufi son cercati dall'uomo coll' ajuto di cani; scoperti anche da' maiali grufolando, e ingojati. — « I tartufi di Norcia son neri e meno profumati de' bianchi di Piemonte. »

TARTUFO BIANCO. V. TARTUFO DI CANNA.

TARTUFO DI CANNA, TARTUFO BIANCO (*Helianthus tuberosus*). Pianta nativa dell' America, educata prima negli orti come oggetto di curiosità, ed ora coltivata anche come foraggio ne' campi. Le radici producono certi tuberi bernoccoluti, rassomiglianti ai barbocchi di canna, ma più rotondi, rossicci esternamente, dentro bianchissimi, fecolenti, di sapore alquanto dolce. Si mangiano in tempo d'inverno variamente cucinati. Mescolati ad altri foraggi, sono ottimi e promuovono in ispecial modo la secrezione lattea.

TASSELLARE. *Att.* Far tasselli in un cocomero per vedere se è buono. — « V' assicuro che è rosso come il fuoco. Se non ci volete credere, ve lo tassello. » — Non tanto comune ma dell'uso.

TASSÈLLO. Dicesi *Tassello* quel pezzetto quadro di buccia e di polpa che si leva col coltello da un cocomero per accertarsi se sia maturo e poi si rimette al suo luogo. — « Due lire ve le darò di cotesto cocomerone, ma mi ci avete a fare un tassello per vedere com'è. » — « Alcuni fanno un tassello nel cocomero e poi ci versano del rhum. »

TERRACRÈPOLO. Specie di piccola cicerbita che nasce nelle fessure de' vecchi muri e pe' greppi, e si mangia in insalata. — « Di febbrajo semina cavoli.... terracrepoli, lattuga. » (*Davanzati*).

« O gente vil che campi a terracrepoli »
Fagiuoli.

TESTAJUOLA. È un certo ordigno fatto a bella posta per sorreggere i necci d'una testata. Si compone generalmente di un disco di legno della grandezza ordinaria de' testi, dalla periferia del quale s' innalzano alcune bacchette o staggi.

TESTATA DI NÉCCI. Diconsi tutti i necci che si fanno in una volta, i quali sono tanti, quanti sono i testi messi l'uno sopra l'altro. Altrimenti *Levata di necci* e *Castellina di necci*. « Faremo una bella testata di necci ciechi. » — « Una castellina — una levata di necci caldi caldi. »

TÈSTE DI GARÒFANO. V. GARÒFANO.

TÈSTO. Ciascuna di quelle lastre rotonde di pietra morta, che non si spezza al fuoco, alte un mezzo dito o così, tra due delle quali si fanno cuocere i necci. — « I testi si tengono sempre nella testajuola uno sopra all'altro, e non si levano da essa che per farli scaldare nel fuoco. »

TIGLIATA. Più spesso nel plurale: Castagne secche fatte bollire nell'acqua finchè diventino morbide.

TIMO, SERMOLLÍNO, PEPOLÍNO (*Thimus vulgaris*). Suffrutice alto circa 15 centimetri, coperto d' una peluria bianca, con steli molto ramificati, foglie ovali acute, arricciate indietro, fiore che pende al rosso, sulla sommità dei ramicelli, detto *epitimo:* è comune alla campagna e coltivasi anche negli orti e nei giardini; ha odore e sapore aromatico assai gradevole; s'adopra in più maniere per condimento delle vivande, ed entra anche in parecchi preparati farmaceutici e cosmetici. — *Timo* non è comune nel popolo che dice quasi sempre *Pepolino.*

TIRARE. Detto della pasta da minestre, è Ridurla alla giusta consistenza e in una sfoglia o spoglia della voluta grossezza. — « Tirare la pasta colla spianatoja. — Donna di cucina che non sa tirare la pasta. »

TOCCHÉTTO. *Dim.* con *vezz.* di *Tocco.* — « Ho mangiato un par di braciolìne e un bel tocchetto di pane. »

TÒCCO. Pezzo di pane staccato dall'intero. — « Un tocco di pane che sarà stato un par di libbre. » — « Dà al povero che ha picchiato all'uscio un tocco di pane. »

TONCHIARE. V. INTONCHIARE.

TONCHIATO. V. INTONCHIATO.

TÓNCHIO. Nome di certi piccoli bachi che si generano nelle civaje e le

vuotano rodendole. — « Fave tutto rose da' tonchi. »

TONCHIÓSO. Che ha tonchi. — « Fave — ceci tonchiosi. »

TONDÓNE. Specie di sottile migliaccetto fatto di farina di grano spenta nell'acqua e cotto in padella con olio o strutto. — « Saverio dice alla moglie nella *Crezia Rincivilita* dello Zannoni ch'egli vuole ordinare al cuoco un tondone in padella e beverci su un par di gotti di vin pretto. — La moglie gli risponde che quello è un mangiare da contadini. »

TÒPI, detti anche TOPÍNI. Specie di gnocchi fatti di pasta calcata a pezzettini tondi col dito sul rovescio della grattugia, così detti dalla figura che prendono di un topolino smilzo smilzo. » (*Bulgarini*). — Si mangiano nel brodo o conditi col sugo della carne.

TOPÍNI. V. Tòpi.

TÒRCE. Specie di pasta da minestre, così detta dalla forma.

TÒRCIA. Pane di forma allungata e piegato a spire. — « Mi piacciono più le torcie che i fili, perchè generalmente son meglio cotte. » — « Il mio fornajo mi manda a casa due torcie tutte le mattine. »

TORRONCÍNO. Pezzetto quadrato di Torrone che si vende rinvolto in carte colorate e con figurine. — « Sono squisiti i torroncini di Cremona. » — « Il *Torroncino* è generalmente meno alto (circa un dito) e meno duro del *Torrone* propriamente detto. »

TORRÓNE. Forse da *Torreo*, Tostare. Dolce molto duro, fatto con mandorle tostate, miele o zucchero e chiare d'uovo, ridotto bianchissimo e che si vende in pezzi lunghi circa un palmo, larghi un tre dita e alti un pajo, con foglia d'ostia sotto e sopra. — « Il torrone si fa anche con i pistacchi mescolati alle mandorle, o con soli pistacchi, ma più raramente. » — « I più famosi sono i torroni di Cremona e di Napoli. »

TÓRSO e più comunemente TÓRSOLO. Specie di nodo o gruppo cartilagineo, diviso in più cellule ovali, disposte a raggi e contenenti ciascuna un seme o due, della mela, pera o d'altro simile frutto. — « O che mangi anche i torsoli? » — « Gli tirò nella faccia un torsolo di mela. »

TORSOLATA. Colpo dato altrui lanciandogli un torsolo. — « Esposto alle torsolate del popolaccio. » (*Salvini*). — « Lo ricevettero — lo salutarono — lo presero — a torsolate. »

TÓRSOLO e men comunemente TÓRSO. Nome che si dà al gambo del cavolo.

« Ognuno, come te, non se la passa
Torsoli in rosicar di cavol nero. »

Fagiuoli.

TÓRSOLO. V. Tórso.

TORTACCIUOLO. « Piccola torta che fanno i montanini pistojesi, ch'è un intriso di farina di castagne con vino e aceto. » (*Rigutini*).

TORTELLÉTTI. *Dim.* di *Tortelli*.

« La salsiccia, i capponi, i tortelletti,
Da casa ci verran cotti e bollenti. »

Tassoni.

TORTÈLLI. « Larghi pezzi di falde sottili di pasta spianata col matterello, entro cui è involto un ripieno di bietola o altro con ricotta e uova. Sono diversi da' Raviuoli in questo, che i raviuoli si fanno senza la pasta. » (*Tommaseo*).

TORTELLÍNI. Lo stesso, ma forse più comune di *Cappelletti*. — « Tortellini di Bologna. »

TOSTARE IL PANE. È rimetterlo in forno ad abbrustolire dopo averlo tagliato a fette o in piccoli pezzi. — « I fornaj tostano il pane duro e lo vendono per le zuppe. »

TÒZZO. Pezzo di pane, per lo più avanzato e indurito. — « Metti da parte que' tozzi di pane per i poveri. » — « In Firenze per prova di facile pronunzia si suol dire: Tre tozzi di pane secco in tre strette tasche stanno. » E per estensione nel significato di Vitto, Nutrimento. — « Lavorare per guadagnarsi un tozzo di pane. » — « Finchè vive lo zio, un tozzo di pane non gli mancherà mai. »

TRASTULLÍNI. V. Semènza.

TRIPPA o BUZZO. Quella specie di rete nella quale stanno i semi del popone e che si butta via. La dicono anche *Midolla* e *Midollone*, ma non comunemente.

TROMBÉTTE. Sorta di pasta da minestre che ha la forma di questo strumento musicale.

TROMBÍNI. « Paste fritte di farina e miele che si vendono tra la povera gente. » — « Trombini e ciambelloni. » (*Meini*).

U

ULIVE DÓLCI o INDOLCITE. Sono ulive tuttora verdi, cioè immature, tenute qualche poco tempo nel ranno, poi in acqua frequentemente rinnovata, quindi conservate in Salamoja.

ULIVE SÉCCHE. Quelle mature che, prosciugate al sole, si soglion mangiar salate, più per tornagusto che per alimento.

UNCÍNO. Bastone adunco ad una delle sue estremità, per mezzo del quale il coglitore delle frutte piega e tira a sè i rami degli alberi. — « Andiamo a cogliere i fichi per la colazione: io porterò la scala, e tu il paniere e l'uncino. » — « Se non ci arrivi a coglierle quelle due belle pesche, piglia un uncino. »

UN QUATTRÍN MANGIARE E BÉRE. Certi piccoli confortini vuoti, che si vanno vendendo per le strade, così detti perchè si riempiono di rosolio, e col rosolio e tutto costavano già un quattrino. La cantilena de' venditori fiorentini è:

> Un quattrin mangiare e bere
> Senza mettersi a sedere.

UOVO TURCO. V. PETONCIANO.

UÒVOLO e ÒVOLO. Specie di Agarico, il cui cappello è rosso ranciato al di sopra, e di un bel giallo al di sotto. Nella prima età è tutto coperto dàlla volva che lo fa somigliare a un uovo.

> « Meglio è andare a cercar di vesce e d'uovoli. »
> *Fagiuoli.*

UVA. Il frutto della vite, col cui sugo fermentato si fa il vino.

Le principali varietà d'uva sono notate a' loro luoghi in ordine alfabetico.

Quanto al colore, l'uva si suole volgarmente distinguere in *bianca* e *nera;* le quali denominazioni non si prendono in senso assoluto, ma relativo, chè nessuna uva è perfettamente bianca, o interamente nera, ma partecipa o del vermiglio, o del giallo chiaro, o del paonazzo o del violetto, ecc.

UVA BIANCA. V. UVA.

UVA CRESPÍNA. V. UVA SPINA.

UVA DA MANGIARE. V. UVA DA TÁVOLA.

UVA DA SERBARE. Si dice di quelle varietà d'uva che si possono conservare per l'inverno, sia allo stato naturale, sia passe o secche.

UVA DA TÁVOLA o DA MANGIARE. Le varietà d'uva che si sogliono usare come cibo, per esempio la salamanna, la galletta, la spina, ecc., si dicono *Uve da tavola* o *da mangiare,* per distinguerle da quelle adattate a far vino, che si dicono appunto *Uve da vino.*

UVA DA VINO. V. UVA DA TÁVOLA.

UVA DI CORINTO. Bianca, piccola di grappolo e di chicco, che si secca in forno e si suol mettere per condimento in certe vivande e in certi dolci.

UVA DI TRE VÒLTE. Ha i granelli più grossi delle altre uve comuni; i suoi grappoli non vengono a maturità tutti in una volta, ma alcuni prima e altri dopo. È detta anche *Agresto,* perchè con essa può farsene dell'ottimo. V. AGRÈSTO.

UVA NÉRA. V. UVA.

UVA PASSA o PASSOLÍNA e anche, ma men comunemente in Toscana, PÁSSULA. Quella che, o lasciata sulla pianta dopo la sua maturità, o tenuta al sole per alquanto tempo sui cannicci o appesa a corde, ha perduto gran parte dell' umore acqueo e rimane vizza e rugosa, ma maggiormente saporita.

UVA PASSOLÍNA. V. UVA PASSA.

UVA PÁSSULA. V. UVA PASSA.

UVA SÉCCA. Quella fatta prosciugare lungamente al sole o rapidamente nel forno, e serve per aggiunta al condimento di certe vivande, come nel dolce e forte, o in certi dolci, come il panettone milanese, il pane di ramerino, le schiacciate e simili.

UVA SPINA detta anche, ma men comunemente UVA CRESPÍNA (*Ribes uva crispa*). Specie di ribes, i cui rami, nelle ascelle delle foglie, sono muniti di pungiglioni a tre punte; produce grosse bacche isolate, simili ai granelli dell' uva, gialle, odorose, diafane, nelle quali veggonsi le fibre, che nutrono i semi, scorrere sotto la buccia e dividerla come in ispicchi. Queste bacche, quando sono ancora verdi ed acidule, servono per condire i pesci; nella perfetta maturità si mangiano come le altre frutte; fermentate, dànno un liquore spiritoso.

UVÍZZOLO. Nome che si dà alla Lam-

brusca, o Vite salvatica in alcuni luoghi di Toscana.

V

VAINÍGLIA. Frutice delle Indie orientali, i cui baccelletti di odore gratissimo, conservati nello zucchero, gli comunicano il proprio odore e serve poi a darlo alle paste dolci, ai gelati e simili. Un piccolo pezzetto di quei baccelli serve talora anche per dar grazia ad altre vivande.

VASSÓJA. V. VENTOLARE.

VASSOJARE. V. VENTOLARE.

VECCHIÓNI. Castagne prima lessate, poi fatte rasciugare e disseccare, da mangiarsi senz'altra cottura: hanno la buccia alquanto grinzosa, dal che è venuta la denominazione.

Sono Vecchioni, o specie di Vecchioni, le *Vecchierelle* dei Pistojesi, le *Mosciarelle* dei Senesi, e quelle che si dicono *Corone di marroni*, perchè unite per la buccia in tante filze.

VÉLO. Quella sottilissima pellicola arida che ricopre esteriormente il bulbo delle cipolle.

« Tra foglie, barbe, spicchi, bucce e veli
D'una cipolla trovereste il tutto. »
Bronzino.

In modo proverbiale: *Esser sottile — fine come un velo di cipolla, Correrci quanto un velo di cipolla* per Esser sottilissimo, Correrci pochissimo.

VENDEMMIALE. V. SETTEMBRÍNO.

VENTOLÁCCHIO. Il tritume delle bucce prosciugate e riarse delle castagne secche, da cui queste si ripuliscono.

Il Lastri lo chiama anche *pula*, per la somiglianza che ha con la pula delle biade. — « Dovendosi differire la macinatura (delle castagne secche) si ripongono in stanze asciutte, insieme ammontate con la loro stessa pula o ventolacchio. » — Da *pula*, con piccola diversità di pronuncia, sarebbesi formato, a mio credere, *polume*, nome che danno i montanini pistojesi alle scorze delle castagne secche. Così il Palma. — *Pula* in questo senso non è più dell'uso, ch'io sappia.

VENTOLARE, VASSOJARE, AVVASSOJARE. Ripulire le castagne secche dalle due bucce ridotte in tritume per la percussione, servendosi a quest'uopo della Vassoja.

La *Vassoja*, così chiamata nel Casentino e nel Pistojese, è un largo vassojo di legno di faggio, come quelli che si adoperano per pulire dai gusci il cacao. L'operazione del vassojare o ventolare le castagne consiste nello scuotere e tentennare, come si fa col vaglio, e gettare destramente in alto tutto il pesto, e ritirare a sè la vassoja. Con questi diversi moti, una parte dei gusci è portata via dal vento e cade a terra, e molti più, venuti alla superficie, ne sono levati con le mani.

VENTOLATÓRA. V. VENTOLATÓRE.

VENTOLATÓRE e VENTOLATÓRA. Colui e Colei che ventolano le castagne. È più spesso una donna.

VENTOLATURA. Il ventolare, e il tempo che si ventola. — « D'inverno alla ventolatura delle castagne i giovinotti cantano in ballo torno torno ai metati o sull'aja. »

VÉRDE. Detto di frutto, lo stesso che Non maturo. — « Frutte verdi che fanno male a mangiarle. » — « Non gli lasciar mangiare tante frutte verdi a quel bambino; s'ammalerà.

VERDÍNO. Aggiunto d'una qualità di Fico, piccolo e piramidale, di color verde carico al di fuori, rossigno al di dentro, come il brogiotto, e di un simile sapore: porta qualche fico fiore e poi fichi settembrini.

VERMICÈLLI. Sorta di pasta da minestra, in forma di lunghe fila, quasi vermi di pasta. Sono in fondo la stessa cosa degli *spaghetti*, se non forse se ne distinguono per essere un po' più grossi. — « Ottime sono le minestre ordinate dal sig. Bardoni, di riso, di lasagne, di orzo mondo, di farro, di vermicelli; ma non sieno sode, bensì brodose assai. » (*Redi*). — « I vermicelli si fanno anche col cacio e burro o col sugo di carne o con salsa di pomodoro. »

VERNÍNO o DA INVÈRNO. Si dice di quelle frutte che, maturate e colte in autunno, si serbano difese dal freddo, dall'umido e dalle altre vicende atmosferiche, per mangiarsi fresche nel susseguente inverno. — « Mele vernine — Pere da inverno. » — « Le sorbe e le nespole son frutte da inverno. »

VÉSCIA (*Lycoperdon*). Specie di fungo fatto a palla, di polpa bianca, compatta, omogenea, che nella maturità

si converte in polviglio bruno. Immaturo, è mangiato da alcuni. Volgarmente è anche detto *Loffa di lupo.*

VINACCIUOLO. Ciascuno di que' minuti e sodi granellini nel centro dell'acino, i quali sono i semi della vite, ma si dicono così più specialmente quando si considerino come appartenenti alle vinaccie e non ai chicchi d'uva interi prima che abbiano bollito nei tini.

VÍSCIOLA. Frutto del Ciliegio di monte o Visciolo (*Prunus avium*): piccolo, alquanto bislungo, di color rosso quasi cupo, acidetto. Quello della pianta coltivata per uso domestico ha il sapore, la grossezza e le altre qualità delle ciliegie comuni. — « La gentilezza de' nostri medici ci regala una tazza di visciole.... in neve. » (*Magalotti*).

VISCIOLÓNA. *Accr.* di *Visciola.* — « Si faccia ancora alle volte cuocere delle visciolone nel vin bianco. — Le visciolone poi quest'anno sono una manna. » (*Redi*).

VÒLVA. Nome scientifico di quell'invoglio membranoso, bianco, che nella prima loro età cuopre interamente alcuni Agarici, pel successivo ingrossamento dei quali la volva si distende, si assottiglia, si rompe, e il cappello ne sbuca fuori. Il popolo chiama la Volva *Borsa* o *Camicia.*

Z

ZAFFERANO (*Crocus sativus*). Gli stimmi del pistello di questa pianta che cresce spontanea ne' campi, si usano da taluni per condimento, e in ispecie per certe paste da minestra e per il risotto alla milanese.

ZATTA. Popone grosso, bislungo, di buccia non reticolata ma bitorzoluta: viene dopo gli altri ed è più dolce. — « *Ce l'ho una zatta; ce l'ho un popone!* gridano i poponaj per le strade di Firenze. » — « Zatte d'estate — zatte moscadelle. »

ZIBIBBO. Uva di chicchi assai grossi e dolcissima, che si mette in commercio appassita e stivata in barili.

È anche una specie d'uva, che si mangia senza seccare. Ha i chicchi bislunghi e più duri dell' uva ordinaria, e ce n'è della bianca e della rossa.

ZÍZZOLA. V. Giúggiola.

ZÒLLA. « Per similitudine, Pezzo piuttosto grosso di checchessia, *Tòcco.* — *Una zolla di pane.* — Dicesi anche *Targa;* ma la *Targa* è più spianata e più simile alla *Fetta* nella forma. — « Quando affetta il pane, fa certe zolle che non le mangerebbe un contadino affamato. » (*Meini*).

ZÒLLE. Lo stesso che *Palle* o palline, detto dello zucchero. — « Zolla di zucchero con sopra dieci goccie di laudano per combattere la diarrea. »

ZOLLÉTTE. *Dim.* di *Zolla.* — « La piccina ha mangiato tutte le zollette di zucchero che erano rimaste nella zuccheriera. »

ZOLLETTÍNE. *Sottodim.* e *vezz.* di *Zolle.* — « Le par dolce il caffè? — Così, così; ci metterò un'altra zollettina di zucchero. » — « Un par di zollettine di zucchero bastano per indolcire cotesto gocciolo di caffè. »

ZUCCA (*Cucurbita*). Pianta di vegetazione assai rigogliosa, che ha lo stelo carnoso, rampicante, munito di viticchi; le foglie grandi, cuoriformi, rotonde; i fiori larghissimi, accampanati, d'un bel giallo dorato; si coltiva estesamente negli orti e nei campi per il suo frutto (che è detto pure *zucca*) grossissimo, vario di forma e di colore, che mangiasi cotto in diverse maniere. « — Zucca passata per la minestra. » — « Zucca fritta in forno. »

ZUCCA A TROMBÉTTA. V. Zucca da pésci.

ZUCCA. V. Poponèlla.

ZUCCA BIANCA. Chiamasi una sorta di zucca bislunga, divisa per il lungo in diverse facce, con la scorza verde, e giallo chiara quando è perfettamente matura, di colore bianco internamente. Dicesi anche *zucca frataja*, quasi cibo da frati.

ZUCCA DA PÉSCI. Specie di zucca bicorporea o a forma di fiasca, buona anch' essa a mangiarsi quando è tenera, ma che si suol lasciar crescere e maturare, per servirsene ad altri usi, vuotata che sia, e divenuta legnosa e leggiera. Ve ne sono di grandi, di piccole e di piccolissime, e varie anche per la forma.

È detta *zucca da pesci*, o *da pescare*, perchè i pescatori d'acqua dolce, così almeno in Toscana, se la portano a cintola, per mettervi e tener vivi i pesci che vanno pigliando alla rete.

Si fa servire anche da vaso per contener vino (*zucca barilaja*), olio (*zucca da olio*), sale (*zucca da sale*). Le più piccole tenevan luogo una volta di scatola da tabacco (*zucca* o *zucchettina da tabacco*.) Talora ha la forma cilindrica assai lunga, e dicesi *zucca a trombetta ;* altre sono di figura ovale, schiacciata e col collo lungo, a guisa di boccetta, e servono da fiaschetta da polvere, ecc.

ZUCCA FRATAJA. V. ZUCCA BIANCA.

ZUCCA GIALLA, ZUCCA POPÓNA. Distinguesi dalle altre pel colore ranciato della polpa: è di figura varia, cioè bislunga, ovata, o depressa, ma sempre divisa per il lungo in spicchi.

ZUCCA POPÓNA. V. ZUCCA GIALLA.

ZUCCAJA. Aggiunto d'una specie d'uva grossa e di poco sapore, ma dolce. In certi luoghi di Toscana si crede che, mangiandone in copia, faccia crescere il seno alle donne.

ZUCCAJO. Luogo piantato di zucche.

ZUCCHERÁCCIO. *Pegg.* di *Zucchero.* — « Zuccheraccio che non indolcisce punto. » — « Un franco e ottanta il chilo cotesto zuccheraccio? Ladri fogliuti! »

ZUCCHERARE. *Att.* Men comune di *Inzuccherare;* ma si suol dir talora più specialmente dell' aspergere di zucchero in polvere, paste dolci, schiacciate, e simili. — « Non gli zuccherar troppo cotesti sgonfiotti. » — « Cuoco che ha il vizio di zuccherare ogni cosa: zucchererebbe anche la minestra. »

ZUCCHERATO. *Part. pass.* e *agg.* da *zuccherare.* — « Paste zuccherate. » — « Acqua zuccherata. »

ZUCCHERÍNA. Aggiunto di una qualità di Mele e di Pere, le prime d'inverno e le seconde d' estate, così dette dal loro sapore molto dolce. — « Mele e pere zuccherine da cuocere in forno. »

ZUCCHERÍNI. Piccoli dolci fatti di zucchero, con varii odori e sapori e di varie forme. — « Non mangia che paste e zuccherini. » — « A zuccherini non si vive. » — « Scatoletta di zuccherini. » — « Ci sono zuccherini in forma di fiori, di perine, di meline e simili. »

ZUCCHERÍNO. *Agg.* Che ha sapore di zucchero. — « Uva zuccherina. — Pere zuccherine. » — « La parte zuccherina delle frutte. »

ZÚCCHERO. Materia dolcissima estratta da varie sostanze vegetali e animali, ma più specialmente dal *Saccharum officinarum* o dalla Barbabietola, e che per mezzo di varie operazioni si riduce allo stato di cristallizzazione e se ne fa lo zucchero propriamente detto, per indolcire i cibi e le bevande. — « Il troppo zucchero guasta le vivande. » — « Metter lo zucchero nel caffè. » — « Cartoccio di zucchero. »

In *plurale.* — « Industria degli zuccheri. » — « Zuccheri d'America. »

ZÚCCHERO BIANCO. Contrario di *grasso;* quello purissimo.

ZÚCCHERO CANDITO. Quello purgato, concentrato a siroppo denso e poi rappreso in cristalli scoloriti, pellucidi, aggregati insieme.

ZÚCCHERO DI BARBABIÈTOLE. Vedi ZÚCCHERO DI CANNA.

ZÚCCHERO DI CANNA. Così, per distinguerlo da quello estratto dalle barbabietole, si dice lo zucchero estratto dal *Saccharum officinarum.*

ZÚCCHERO GRASSO e anche RÓSSO. Quello non ben raffinato, e che quindi è di meno prezzo. — « Per certi dolci si adopera lo zucchero grasso. »

ZÚCCHERO IN PALLE. Contrario di *Zucchero in polvere;* zucchero in pezzetti più o meno rotondi. — « Lo zucchero lo compro sempre in palle, perchè in quello in polvere questi maledetti droghieri ci aggiungono mille porcherie; perfino la magnesia e il gesso. »

ZÚCCHERO IN PANI. V. PANE DI ZÚCCHERO.

ZÚCCHERO IN PERGAMÈNA. V. PANE DI ZÚCCHERO.

ZÚCCHERO IN PÈZZI. Lo stesso che *Zucchero in palle;* ma si dice più propriamente di quello tagliato a quadratini e che è generalmente estratto dalle barbabietole.

ZÚCCHERO IN PÓLVERE. Quello ridotto finissimo pestandolo nel mortajo. « Pasticcini coperti di zucchero in polvere. » — « Sugli sgonfiotti e sulle poste siringhe ci vuole lo zucchero in polvere. »

ZUCCHERÓSO. Che ha in sè molto zucchero o molta parte zuccherina. — « Paste troppo zuccherose e che perciò stuccano presto. » — « Polpa zuccherosa di certe frutte. »

ZUCCHÉTTA. *Dim.* di *Zucca.* Di quelle in erba, più comune *Zucchettine.*

ZUCCHETTÍNA. Segnatamente in plurale. Si dicono le piccole zucche tuttora in erba che si mangiano cucinate

in varii modi. — « Fagiolini e zucchettine in insalata. » — « Un piatto di zucchettine nell' intinto dello stufato. »

ZUCCHETTÍNA (fico). V. POPONCÍNO (*fico*).

ZUCCHETTÍNO. Men comune di ZUCCHETTÍNA (V.).

ZUCCHÉTTO. Lo stesso, ma men comune di ZUCCHETTÍNA (V.).

ZUCCHÍNA e ZUCCHÍNO. *Dim.* di *Zucca;* ma si dice segnatamente di quelle in erba. — « Zucchini ripieni di tonno. » — « Zucchine fritte — rifatte con le uova. »

ZUCCHÍNO. V. ZUCCHÍNA.

ZUCCÓNA e ZUCCÓNE. *Accr.* di *Zucca.* « Che zuccone che ci ha nell'orto! » — « Certi zucconi che non si possono abbracciare. » — « Una zuccona fratajá. »

ZUCCÓNE. V. ZUCCÓNA.

ZUPPA. Specie di minestra fatta di pane affettato, intinto o cotto in brodo.

ZUPPA BRODETTATA. Quella che si fa nel brodo nel quale siano state sbattute delle uova.

ZUPPA INGLÉSE. Pan di Spagna a fette inzuppate d' alchermes o rhum e poi versatavi sopra la crema. — « Oggi a desinare per dolce avremo la zuppa inglese. »

ZUPPA STUFATA. Quella il cui pane affettato è fatto lungamente cuocere sul fornello in poco brodo, che si va rinfondendo a mano a mano che vien meno per la evaporazione. Queste zuppe sogliono essere asperse di cacio grattato, condite con sugo, e talora con carne battuta, con erbe, o altro simile.

ZUPPÉTTA. *Dim.* e *vezz.* di *Zuppa.* — « Una buona zuppetta sul brodo di zampa. »

ZUPPETTÍNA. *Sottodim.* di *Zuppa.* — « Zuppettina gustosa con le erbucce — bene incaciata. »

ZUPPÍNA. *Dim.* e *vezz.* di *zuppa.* — « Una zuppina da malati. » — « Zuppina col cacio e burro. »

ZUPPÓNA. *Accr.* di *Zuppa.* — « Una zuppona sul brodo di fagiuoli e col cavolo nero. » — Lo stesso vale *Zuppone,* se non che pare dica *Zuppona* più madornale.

ZUPPÓNE. V. ZUPPÓNA.

CAPO QUINTO

DEL MANGIARE E DEL BERE

Articolo IV.

DELLE PRINCIPALI BEVANDE

Indice Metodico.

Bevanda) Vedi l'Art. 1°
Bíbita)
Acqua
— potábile
— leggiera
— cruda
— cottoja
Acquáccia
Acquajuolo
Acquajuola
Mosto (1)
Vino
Vinetto
Vinettíno
Vinone
Vinúccio
Vinúcolo
Vináccio
Mommo
Bombo
Di chiòccia
Vérgine
Sforzato
Mezzo vino
Stretto
Acquerello
Acquarello
Vinello
Aleático

Barbarossa
Claretto
Lacrima Christi
Malvagía
Malvasía
Moscado
Moscadello
Moscadelletto
Òcchio di pernice
Pipiona
Pisciarello
Pisciarella
Trebbiano
Verdèa
Vermutte
Vermouth
Vernáccia
Vino santo
Vinsanto
Acerbo
Maturo
Chiaro
Spogliarsi
Spogliato
Bianco
Nero
Rosso
Di mezzo colore
Nuovo
Vècchio
Stravècchio
Di piano
Di collina
Di costa
Comune

Da pasto
Da pasteggiare
Pasteggiábile
Pasteggiare
Da famíglia
Scelto
Da bottíglia
Navigato
Sano
Legíttimo
Sincero
Puro
Schietto
Pretto
Abboccato
Aver l'abboccato
Amábile
Da dame
Accostante
Passante
Asciutto
Austero
Amaro
Amaríno
Aromático
Aroma
Fragrante
Fragranza
Profumato
Profumo
Aver la mámmola
Forte
Di polso
Corpo
Gagliardo
Generoso

(1) Per quel che riguarda i vasi vinarii e il modo di fare il vino, vedi l'Art. 7° del Capo Quarto, e per altre particolarità, riferentisi al bere il vino e agli effetti di esso, vedi l'Articolo 1° di questo Capo.

DEL MANGIARE E DEL BERE

A

ABBOCCATO. Detto di vino, vale Che pende al dolce, Soave alla bocca. — « Io per me amerei il vino abboccato, cioè con un poco di vena di dolce, non dolce smaccato. » (*Salvini*). — « Vini gentili e abboccati. » (*Magalotti*).

ACCOSTANTE. Aggiunto di vino soave al gusto e che si confà allo stomaco, Che lo conforta, lo abbraccia (V. ABBRACCIARE nell'Art. 1°). — « Una botte di vino del più accostante. » (*Vallisnieri*). — « Non è un vino gagliardo, ma molto accostante. »

ACÈRBO. Aggiunto di vino non ancora maturo. V. MATURO. — « Questo vino per ora non lo vendo, perchè è sempre acerbo. «

ACÉTO. È vino diventato acido, per effetto di una particolare fermentazione, o spontanea, o procurata ad arte. Serve nell' economia domestica per condimento, e per lunga conservazione di più sorte di alimenti.

« Deh, metti ancora un altro po' d'aceto
Su questa tua saporita insalata. »
Buonarroti.

ACETÓSA. Bevanda fatta con acqua, infusovi aceto e zucchero. Dicesi anche *Acetosa* l' aceto bollito con zucchero chiarito, che si serba in bottiglie per infonderlo nell' acqua. — « Preparar l' acetosa. » — « Due bottiglie d' acetosa. » — « Prendere — bere — un' acetosa. » — « L' acetosa è molto dissetante e rinfrescante. »

ACQUA. Liquido naturale, trasparente, che propriamente non ha nè colore, nè odore, nè sapore: il più abbondante, appunto perchè il più necessario alla vita animale e vegetale, all'intera economia della natura, alle arti e alle industrie.

L'acqua è l' unica bevanda degli animali, la sola veramente necessaria all' uomo. (V. POZZO, CISTERNA, ecc. Cap. 4°, Art. 6, DELLA CORTE, ecc.). — « L'acqua fa male, e il vino fa cantare. » — « Acqua, dieta e serviziale guarisce d'ogni male. »

ACQUA CEDRATA. Acqua acconcia con zucchero e scorze di cedro; onde il nome di *Acquacedratajo*. — « Bere una giara d'acqua cedrata. » (*Redi*).

ACQUA COTTÓJA. V. COTTÓJO nell'Articolo 11 del Capo 4°.

ACQUA CRUDA. Quella che per contenere in sè de' sali calcarei, non scioglie bene il sapone nè è atta a cuocere i legumi. — « Gli acquarelli fatti con acqua cruda stentano più a bollire e levare in capo. » (*Lastri*),

ACQUA DI SÈLTZ. Acqua nella quale fu sciolta una certa dose di acido carbonico per mezzo di opportune macchine e racchiusa in grosse bottiglie di vetro di forma particolare e dalle quali per mezzo di un congegno esce fuori spumeggiando con forza. — « L'acqua di seltz ajuta la digestione. » — « Siroppo d'arancio con acqua di seltz. »

ACQUA LEGGIÈRA. Quella che, bevuta,

non aggrava lo stomaco, Che passa, Che si digerisce facilmente.

« L'aggiunto di Leggiero o di Grave, che nel linguaggio ordinario si dà alle bevande e agli alimenti, non si riferisce propriamente al loro minore o maggior peso sotto un determinato volume, ma sì all'effetto che se ne risente, cioè alla facilità più o meno grande di smaltirli. » *Nota dell'editore milanese.*

ACQUA POTÁBILE. Quella che si può bere usualmente senza pericolo che noccia alla salute. — « La città mancava d'acqua potabile. »

ACQUÁCCIA. *Pegg.* di *Acqua;* Acqua non buona; e s' usa anche per semplice dispregiativo dell'acqua bevuta in troppa quantità o per opposto al vino.

« Che più piacer di quella acquaccia sola
Aveva avuto, che s'un botticino
Di trebbian gli passasse per la gola. »
Firenzuola.

ACQUACEDRATAJO. Si disse così fino a poco tempo fa Colui che nella propria bottega vendeva acqua cedrata e altre bibite, e poi anche caffè e cioccolata, oggi *Caffettiere,* e in questo senso è nelle Commedie dello Zannoni. — Ora *Acquacedratajo* non si dice in Firenze che Il venditore ambulante di limonate e altre acque acconcie.

ACQUAJUOLO e ACQUAJUOLA. Colui e Colei che porta acqua nelle case per gli usi domestici e per la cucina, o la va vendendo per le strade a bicchieri. — « A Livorno le acquajuole portano le brocche dell'acqua infilate in cerchi di legno che esse reggono sulle spalle per mezzo di due funi incrociate. » — « A Palermo gli acquajuoli danno per un soldo un bicchiere d'acqua freschissima con uno schizzo di fumetto, che là si dice *Zambù.* »

ACQUARÈLLO. V. ACQUERÈLLO.

ACQUAVITAJO. Colui che vende acquavite e altri liquori per le strade o in una piccola bottega. — « In piazza d'armi c'è sempre degli acquavitaj. »

ACQUAVITE. « La parte spiritosa del vino, estrattane per prima distillazione, senza rettificarla. Con essa, variamente acconciata, o tal qual è, s'avvelena il nostro popolo. — « Tutte le mattine a digiuno beve un bicchierino d'acquavite. » — « L' acquavite anaciata a Firenze si dice *Fumetto.* »

ACQUE ACCÓNCIE. Locuzione ancora viva, ma ben poco comune, a indicare Bibite preparate con acqua calda o fredda, infusovi agro di limone, sugo d'arancio e zucchero, ovvero siroppo di lamponi, di fragole, e simili.

« Ogni bigoncia
Che d'acqua acconcia
Colma si sta. »
Redi.

« Senz'altra merenda, nemmeno di sorbetti o d' acque acconce. » (*Cocchi*).

ACQUE DÓLCI. Lo stesso, e oggi molto più comune, di *Acque acconcie.*

ACQUERÈLLO, che i contadini dicono più spesso ACQUARÈLLO. Bevanda fatta con acqua lasciata stare qualche tempo sulle vinaccie, cavatone prima il vino chiaro e lo stretto. Si dice anche *Vinello,* ma men comunemente, salvo che nel Pistojese.

« Altro da cena
Non v'era che pan nero od acquerello. »
Fagiuoli.

Vinello non ha nulla del dispregiativo, come può averlo *Acquerello.* — « Com'è buono questo vinello! » — « Son poveri, ma almeno un po' di vinello lo bevon tutt'i giorni. » — « Ringraziare Iddio quando possono avere un bicchiere d'acquerello. » — « Questo vino pare un acquerello. » — V. anche MÈZZO VINO.

Il Tommaseo propone giustamente che *Acquarello* si serbi alla pittura e il *Vinello* si dica sempre *Acquerello.*

AGRESTATA. Bevanda fatta con agresto e zucchero e poi infusa nell'acqua. — « Far l'agrestata. » — « Bere un'agrestata. »

AGRETTÍNO. Usato a modo di *sost.,* suol dirsi che il vino *ha l'agrettino* quando ha una leggiera vena di sapore tra il piccante e l' acidetto, ma molto gustoso. — « Vini che hanno l' agrettíno. » — « Ha un agrettíno che invita molto a bere. »

ALCHÈRMES. Liquore composto di spirito di vino finissimo, e giulebbe, tinto di cocciniglia, e datogli odore aromatico, dove prevale il garofano. — « L'alchermes di Santa Maria Novella è famoso per tutta l'Italia. » — « Dolce aggraziato con l'alchermes. »

ALEÁTICO. Sorta di vino scelto, piuttosto dolce: ce n'è del bianco e del nero. — « L'aleatico è buono sui dolci. » — « Un fiasco d'aleatico stra-

vecchio. » — « Aleatico che pare un rosolio. »

AMÁBILE. Suol dirsi comunemente o di vino o d' altra bevanda spiritosa che non sia aspro e di forte sapore, ma leggiero e dolce; e così dicesi *Vino amabile*, *Ponce amabile* e simili; che pure dicesi *da dame*. — « Vinettino amabile che va giù come l'acqua. »

AMARÍNO. Usato a modo di *sost.* più spesso che di *agg.*, suol dirsi del vino che ha una vena d'amaro. — « Vini che hanno l' amarino — un po' d' amarino. »

AMARO. Suol dirsi di vino che ha un sapore austero, per contrario di *dolce.* — « I vini amari son più sani dei dolci. » — « Bisogna farci la bocca a questi vini amari. »

E a modo di *sost.* nel proverbio: *L'amaro, tienlo caro*, dettato comunissimo a significare che le bevande, o altre sostanze tanto o quanto amare, confortano lo stomaco, e ajutano la buona disposizione del corpo.

ANISÉTTA. Liquore fatto con acquavite, zucchero e anaci; da non confondersi col *Fumetto*, che è senza zucchero e più ordinario. — « Un bicchierino d'anisetta. — Anisetta di Bordeaux. »

ARANCIATA. Bevanda fatta con acqua, sugo d'arancia e zucchero. — « L'aranciata è meno dissetante della limonata. » — « Bere un'aranciata col ghiaccio — un' aranciata calda. »

È anche una mistura cotta di sugo di arancie e zucchero tirata a consistenza di siroppo che serve poi ad aggraziar l'acqua.

ARLECCHÍNO. Così chiamasi comunemente a Firenze un Gelato o Sorbetto di più d'un sapore e colore, cioè di due o più qualità. — « Bottega, portatemi un Arlecchino. » — Alle volte si dice anche la qualità de' sorbetti che vogliamo. — « Un arlecchino di fragole e cedrato, ecc. »

ARÒMA. Quel gusto e quell'odore particolare che hanno i vini scelti, ora di mammola, ora di ireos, e simili, che gli distingue dagli altri. — « L'aroma del barbera — del bordeaux — del barolo. » — « Vino che ha molto — poco aroma. » — « Perder l'aroma. » — « L'aroma del vino oggi cominciano a dirlo coi Francesi *Bouquet.* » V. anche FRAGRANZA e PROFUMO.

AROMÁTICO. Aggiunto di Vino che si distingue pel suo ARÒMA (V.). — « Il barolo è un vino molto aromatico. » — I vini aromatici perdono facilmente il loro aroma, lasciandone stappate le bottiglie. » — Dicesi anche nel senso medesimo *Profumato* e *Fragrante.*

ARZILLO. Si dice a modo d'*agg.* del vino che ha del piccante. S'usa talora anche come *sost.* — « Vinettini che hanno l' arzillo. » — « Vino che invecchiando perde l'arzillo — il suo arzillo piacevole. »

ASCIUTTO. Aggiunto di Vino che, bevuto, pare lasci la bocca asciutta con un che d'amarognolo. Contrario d'*Abboccato.*

> « Di vini non vi parlo; v'eran tutti
> Dolci, abboccati, tondarelli, asciutti. »
> *Fortiguerri.*

ASPRÍNO. Suol dirsi a modo di *agg.* e di *sost.* del vino che ha una certa vena di acidetto piacevole. — « Vini asprini — che hanno l' asprino. — « L'Asprino è un vino gustosissimo della Terra di Lavoro. »

ASPRO. Detto di vino, vale Che ha sapore acre dispiacevole. — « Vini aspri di monte. » — « Che prendono — che hanno l'aspro. »

ASSÈNZIO. Liquore fatto con acquavite e estratto d' assenzio (*Absinthium artemisia*) che si suol bere per solito allungato nell' acqua. — « L' abuso dell'assenzio ottunde le facoltà intellettuali. » — « Prendere un assenzio per isvegliar l'appetito. »

AUSTÈRO. Aggiunto di Vino che abbia sapore un po' astringente, ma non acerbo nè ingrato. — « Vini neri molto austeri e spiritosi. » — « Vino non dolce e che pende gentilmente nell'austero. » (*Redi*).

Suol dirsi anche dei vini di molto corpo e che abbiano dell'amaro.

AVÉR L'ABBOCCATO. Dicesi del vino quando ha una leggerissima vena di dolce che si sente a fatica, e più specialmente si dice de' vini che soglion esser bruschi.

AVÉR LA MÁMMOLA. Si dice de' vini che hanno un sapore e un odore che rammenta quello delle viole mammole.

B

BARBARÓSSA. Specie di vino chè si fa con l' uva di tal nome, ed è deli-

cato e assai profumato, ma di poca forza e di poco colore.

« In bel color di fragola matura
La barbarossa allettami. »
Redi.

E il medesimo nelle Annotazioni al Ditirambo: « La barbarossa è un vino gentile, scarico di colore, d' un vitigno particolare, per lo più del contado di Pescia. »

BASSO. Detto di Vino, vale Debole, di poca forza. Non molto comune.

BAVARÉSE. Bibita composta di cioccolata e latte. — « Ehi cameriere! Una bavarese e due chifelli. »

BÉRE IN GHIÁCCIO. Locuzione che vale Bere vino o altro, stato in qualsiasi modo freddato col ghiaccio.

BEVANDA. V. l'Art. 1°.

BEVUTA. Nell'uso fiorentino è Il caffè e latte o La cioccolata e latte che si prende dal caffettiere per colazione. — « Prendo la mia bevuta al caffè qui sulla cantonata e poi vo subito all'uffizio. » — Nel senso medesimo, ma men comunemente, anche *Bibita.*

BIANCO. Aggiunto del vino fatto con uve bianche. — « I vini bianchi sono generalmente meno sani de' neri. » — « Pere — mele — cotte in teglia con zucchero e vin bianco. »

BÍBITA. V. BEVUTA e anche l'Art. 1°.

BICCHIERÍNO. Il liquore spiritoso mesciuto per beverlo in un bicchierino (V. l'Art. 1° del Capo 4°). — « Vanno a prendere il bicchierino al caffè dell'Unione. » — « Mi dà un bicchierino? » — « Beve sempre il bicchierino. » — « Ha il vizio del bicchierino. » — « Spende tutto in bicchierini. »

BIRRA. Liquore fermentato, per lo più spumosissimo, fatto d'orzo o d' altro grano, con luppoli ed acqua.

La germinazione che si promuove nell'orzo umettato, ammontato, e di tempo in tempo rivoltato, cambia la parte amidacea in sostanza zuccherina, e questa con regolata fermentazione si converte in alcool, o spirito. — « Berò tanta birra, che verrò finalmente a capo d' imparar questa maledetta lingua. » (*Magalotti*). — « Birra di Vienna — di Monaco — — di Gratz. »

BIRRAJA. *Femm.* di *Birrajo.* Colei che vende birra o La moglie di chi la fabbrica o la vende. — « La bella birraja. »

BIRRAJO. Chi fabbrica e Chi vende birra. — « È arricchito facendo il birrajo. »

BIRRERÍA. Fabbrica di birra, e più spesso Luogo dove si vende e si beve la birra. — « È sempre per le birrerie e per i caffè. » — « Hanno aperto in Via Nazionale una magnifica birreria. »

BISCÒTTO DI STAGIÓNE. A Firenze chiamasi *Biscotto di stagione* da alcuni caffettieri, una specie di gelato in forma quadra, nel quale sono più qualità di composti.

BÓMBO. Voce fanciullesca per Vino. Vedi l'Art. 4° del Capo 5°. Dicesi pure scherzevolmente anche d'adulti. — « Ti piace il bombo? » — « Ci sta al bombo il vecchietto. »

BRILLANTE. Parlando di vino, lo stesso che Smagliante, ma men comune.

« Ma se giara io prendo in mano,
Di brillante Carmignano. »
Redi.

BRILLARE. Dicesi dell' effetto che fa il vino generoso che, versato nel bicchiere, rode la schiuma, sprizzando anche fuori di esso in minutissime stille.

« Un mosto sì puro,
Che nei vetri zampilla,
Salta, spumeggia e brilla. »
Redi.

BRÒSCIA e SBRÒSCIA. Si dice familiarmente con dispregio il Caffè e latte. — « Di' al caffettiere che mi mandi una sbroscia e un semelle imburrato. » — « Piglio la solita broscia e vengo. » — « La mattina per colazione mi dánno una chicchera di sbroscia e tre fettine di pane. »

BRUSCO. Aggiunto di Vino che ha naturalmente un sapore che tira all' aspro, ma non dispiacevole al gusto. — « Vin brusco che lascia la bocca asciutta. » — « Vino brusco con profumo di mammola. »

C

CAFFÈ. Bevanda preparata con semi del Caffè, arboscello originario dell'Asia, *Coffea arabica*, tostati e macinati, ed acqua bollente. Si versa in tazze, aggiunto in esse alquanto zucchero per temperarne l'amarezza.

Alcuni buoni caffeisti lo bevono senza zucchero, come gli Orientali.

Al Caffè si unisce talora latte, o panna, o cioccolata, o torlo di uovo frullato con zucchero, e vi si intinge pane, e paste dolci, per far colazione; e allora il caffè è più un alimento, che non una vera bevanda.

Caffè dicesi anche la bottega dove si vende Caffè, Caffè e latte e simili bevande. — « Beve tre tazze di caffè al giorno. » — « Accetti almeno una tazza di caffè. » — « Cameriere! due caffè » — « Passa tutta la serata al caffè. » — « È sempre per i caffè. »

CAFFÈ A PÒSTA. Così dicono i caffettieri con una menzogna oramai legale quel caffè che dovrebbe esser preparato a bella posta volta per volta per gli avventori. Ridotta l'espressione a' minimi termini, si dice, nel gergo de' caffè, *Posta* semplicemente, e i camerieri fiorentini gridano verso il banco o la cucina con un'aria da generali in capo: *Una posta! — Posta! Una posta al signore! Posta e latte!*

CAFFÈ CÁRICO. V. CAFFÈ GRAVE.

CAFFÈ E LATTE, che si pronunzia e si costruisce quasi una sola parola, *Caffellatte.* — « Per colazione prende una gran chicchera di caffè e latte, » — « Di' al caffettiere che mandi a casa mia tre caffè e latte. »

CAFFÈ GRAVE e più comunemente CÁRICO, dicesi quello che è più scuro di colore, e contiene maggiore quantità del principio aromatico, per la maggior dose del caffè in polvere che vi si è adoperata.

CAFFÈ LEGGIÈRO. Contrario di CAFFÈ GRAVE; Quello fatto con poca polvere.

CAFFÈ NÉRO. Così per contrapposto a *Caffè e latte* si dice a Firenze il Caffè senza aggiunta di latte o di cioccolata. — « La mattina prende solamente un caffè nero. » — « I giorni di vigilia dánno a tutti i collegiali il caffè nero. » — Nello stesso senso, e meglio, si dice anche *Caffè puro.*

CAFFÈ PURO. V. CAFFÈ NÉRO.

CAFFEÁCCIO. *Pegg.* di *Caffè*, sia nel senso di Bevanda che di Luogo ove si vende. — « Un caffeaccio amaro e scipito. » — « Non entrare in quel caffeaccio: non ci va che gentaglia. »

CAFFEÍNO. *Dim.* con *vezz.* di *Caffè.* — « Dopo desinare prendo sempre il mio caffeino. » — « Un caffeino con lo schizzo rimette lo stomaco. »

In certi caffè di Firenze dicono *un caffeino* quello mesciuto in tazze più piccole e che costa meno.

Vale anche Piccola bottega di caffè. — « Va' qui a questo caffeino sulla cantonata a comprare un limone. » — « In quel caffeino accanto al pizzicagnolo danno certi sorbetti che neanche da Doney. »

CAFFEISTA. Colui che s'intende molto del buon caffè, che ne beve volentieri e spesso. — « Bisogna che io sia diventato caffeista perfetto. » (*Redi*).

CAFFETTIÈRA. La moglie del Caffettiere, o Colei che tiene caffè da sè. — « Sposò una caffettiera arricchita sulle ghiande e su' ceci. »

CAFFETTIÈRE. « Colui che tiene una bottega di caffè, Il padrone di essa bottega, che generalmente sta a banco, ed anche I serventi di essa bottega nella frase *Fare il caffettiere.* — « È un bighellone che ha fatto mille mestieri. Ora si è messo a fare il caffettiere: vedremo. » (*Rigutini*).

CAFFEÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Caffè*, nel senso di Bevanda poco buona e di Bottega meschina. — « Caffeuccio scipito. » — « Padrone d' un caffeuccio dove non ci vanno che facchini e guardie travestite. »

CEDRONÈ. Siroppo di cedro che si suol bere infuso nell'acqua o nel latte. — « Un cedronè caldo è la mano di Dio per la tosse. » — « Stasera, appena in letto, prenderò un cedronè col latte bollente. »

CERTÓSA e men comunente CERTOSÍNA. Liquore molto aromatico fatto con varie erbe odorose, che si suol preparare da' monaci certosini, così detti da *Chartreuse* nel Delfinato ove San Brunone fondò l'Ordine di essi e forse il primo loro convento. — « Certosa bianca — gialla — verde: — la verde è la più forte. »

CERTOSÍNA. V. CERTÓSA.

CHIARO. Detto di Vino. « Quello che si trae, svinando, dai tini; il vino che dai Lombardi e da altri è detto *Crodello, Crovello.* Qui *chiaro* non è da prendersi in senso assoluto, cioè per limpido, trasparente, perchè il vino, appena levato dalla vinaccia, è sempre un po' torbiccio. Dicesi *Vino chiaro* per opposto a *Vino stretto.* Per esempio: « Questo vigneto ha dato tanti barili di vino chiaro, e tanti di stretto. » (*Palma*).

CIOCCOLATA. Pasta di diversi ingredienti, tra' quali tengono il maggior

luogo il caccao abbrustolito, e lo zucchero. Se ne fa panetti di forma diversa, che, sciolti poi nell'acqua bollente, dànno una grata e nutriente bevanda, detta pur Cioccolata. « Frullare la cioccolata. « — « Cioccolata spumante. » — « Una tazza di cioccolata e latte. »

CIOCCOLATTIÈRE. Colui che fabbrica la cioccolata e la vende in pani, in panini, in pasticche e simili; o che ne tiene la mescita. — « Chi vuole la cioccolata buona e a buon mercato, bisogna andare a comprarla da quel cioccolattiere torinese che ha aperto un bel negozio sulla cantonata di Via N. » — « Dal cioccolattiere Nava in Via Monte Napoleone a Milano c'è sempre un'infinità di preti a bere la cioccolata: segno infallibile che lì si vende una cioccolata squisita. »

CLARÉTTO. Sorta di vino bianco e spumante, che viene per lo più di Francia, così detto dalla chiarezza che ha.

« Benedetto
Quel claretto
Che si spilla in Avignone. »
Redi.

COGNAC. Liquore simile al rhum, ma più fino, più spiritoso e più chiaro. — « Ponce col cognac. » — « Due bottiglie di cognac vecchio. » — « Un bicchierino di cognac. » — I Fiorentini pronunziano *cognacche.*

COMPÓSTO. Così chiamano i caffettieri quel Sugo di frutte misto a siroppo, o latte con uova e zucchero, ecc., che poi mettono nella sorbettiera per farne il sorbetto.

COMUNE. Aggiunto dei vini piuttosto leggieri che si sogliono comunemente bere a pasto o fra giorno. — « Dai miei poderi in pianura non ricavo che vin comune. » — « Il vin comune lo vendono a un franco e mezzo il fiasco. »

CÒRPO. Parlandosi di vini, *Aver corpo, molto* o *poco corpo, Esser di corpo,* vale Essere gagliardo più o meno; aver più o meno forza. — « Vinettini di poco corpo. » — « Vini di collina che hanno molto corpo. » — « Un vino di corpo. »

D

DA BOTTÍGLIA. Si dicono *da bottiglia* i vini scelti, come il vin santo, l'occhio di pernice, la marsala e altri simili, che si conservano in bottiglie, non in fiaschi come i vini comuni. È quindi anche espressione generica di lode. — « Un vino comune — un vino da pasto questo? Per me è un vino da bottiglia. »

DA DAME. V. Amábile.

DA FAMÍGLIA. V. Da pasto.

DA PASTEGGIARE. V. Da pasto e Pasteggiábile.

DA PASTO. Dicesi del vino non tanto grave nè scelto che si suol bere ai pasti ordinarii. — « Vinettini da pasto. » — « Un buon vino da' pasto. » — « Vini da pasto e da bottiglia. »

Nel senso medesimo si dice anche vino *da pasteggiare* o *pasteggiabile* o *da famiglia.*

DAR LA VÒLTA. Detto di vino, lo stesso che *Girare,* cioè scapitare improvvisamente di colore, di odore e di sapore. — « A questi caldi è facile che i vini leggieri diano la volta. » — In Firenze il più comune è *Girare.*

DÉBOLE. Parlandosi di Vino, dice maggior fiacchezza che *Leggiero.* — « Vini deboli del piano tagliati coi vini grossi della Sicilia. » — « Un vino debole da beversi tutto nell'inverno perchè, appena sente il caldo, inacetisce. »

DÉLLE CENTUNA BÓTTE. Locuzione ancora viva, ma non comunissima, a indicare Vino cattivo, quasi fatto con vini raccolti da più botti e di varie qualità. Vedine in *Fiorito* l'esempio del Lippi.

DIACCIARE. È lo stesso che Gelare. « Ho proprio voglia di un sorbetto; ma a quest' ora nessuno ha diacciato. »

In questo senso pare che *Ghiacciare* suonerebbe troppo affettato.

DI CHIÒCCIA. « *Vino di chioccia* sentii chiamare, nel contado fiorentino, quello che i contadini fanno per loro uso con uve colte di nascosto nel podere. Queste uve mettono da parte a bollire in un orcio, o altro vaso, in luogo che non possa esser veduto dal padrone; il che dicono *Far la chioccia.* » (*Palma*).

DI COLLÍNA. Aggiunto de'vini fatti con uve cresciute sulle colline. — « Vini di collina e di piano. » — « I vini di collina hanno molto più corpo di quelli di piano. »

DI CÒSTA. Si dice de' vini fatti con uve cresciute sulle *coste,* in significato di *poggi.* — « Vini di costa, un po' asprini, ma che si conservano a lungo. »

DI MÈZZO COLÓRE. Si dice del vino

il cui colore è tra il bianco e il vermiglio. — « I vini dell'Umbria son quasi tutti bianchi o di mezzo colore. »

DI PIANO. Dicesi del vino fatto con uve cresciute in pianura. — « Il vino di piano è generalmente molto leggiero. » — « Vini di piano tagliati con vini di collina. »

DI PÓLSO. Si dicono *di polso* i vini che hanno molto corpo, reggono bene l'acqua, e fanno, anche bevuti in poca quantità, risentire i loro effetti all'organismo. — « Questi vini di polso vanno bevuti con parsimonia. »

DÓLCE. Si dice de' vini ne' quali predomina il sapore zuccherino. — « Un proverbio avverte: Al vino dolce le brache leste; perchè è opinione che sia molto diuretico. »

Anche a modo di *sost.* — « Vino che ha una vena di dolce — che ha il dolce — del dolce. »

F

FIÓRE. Quella specie di muffa bianchiccia che si forma sul vino quando la botte è verso la fine o rimane molto scema troppo a lungo. — « Ogni fiore piace, dice il proverbio, fuorchè quello della botte, *o* del vino. »

È detto *Fiore* anche quell' insieme di piccolissimi fiocchettini bianchicci che vengono a galla del vino in fiaschi o in bottiglie formando come una specie di reticella. È questa una malattia del vino intorno alla cui natura son varie le opinioni. — « Vino col fiore — che fa il fiore. — Sboccare un fiasco per buttarne via il fiore. »

FIORITO. Aggiunto di vino che abbia fatto il fiore.

« E del vino fiorito quanto un maggio,
Ch'egli è di quel delle cent'una botte. »
Lippi.

FÓNDI. V. POSATURA.

FÓNDO. V. POSATURA.

FÒRTE. Suol dirsi, in senso di lode, de' vini di molto corpo ed alcoolici, ma più spesso di quelli che cominciano a trasformarsi in aceto, il che dicesi *Prendere il forte*, che pare esprima un po' più grave acidità che *Prendere lo spunto* o *la punta* o *il fuoco,* quasi sinonimi.

FORTÉZZA. Quando il vino è inforzato, o ha preso il fuoco, suol dírsi per ischerzo: *Questo vino, è stato in fortezza* o *viene di fortezza* o simili.

FRAGRANTE. V. AROMÁTICO e FRAGRANZA.

FRAGRANZA. Detto de' vini, lo stesso che *Aroma;* ma par che dica *aroma* più volatile e che si sente perciò maggiormente. V. anche ARÒMA e PROFUMO.

FRIZZANTE. Aggiunto di vino che, nel beverlo, pare che punga la lingua. — « Il bianco par che voglia esser dolce, non colato nè smaccato, ma frizzante. »

E a modo di *sost.*: « Vino che ha il frizzante. » (*Davanzati*).

FRIZZANTÍNO. *Dim.* di *Frizzante* come *agg.* e a modo di *sost.* — « Vino dolce frizzantino — che ha il frizzantino. »

FUMÉTTO. Così dicesi a Firenze una specie di liquore fatto con anaci, col quale si aggrazia l'acqua da bevere fuori di pasto: è così detto perchè, versato o schizzato nell' acqua, si decompone pigliando aspetto come di fumo.

FUMÓSO. Aggiunto de' vini molto generosi e gagliardi. — « Vini fumosi che danno facilmente alla testa. »

« E per me fumoso e pretto
Puro e schietto
Sol sia il fonte di cantina. »
Menzini.

FUOCO. Lo stesso che *Punta* o *Spunto.* — « Vino che ha preso il fuoco. »

G

GAGLIARDO. Aggiunto di Vino che abbia molta forza o corpo. — « Vini poco gagliardi. » — « Vino gagliardo e aromatico. »

GAZÓSA. *Sost.* Bevanda fatta con acqua nella quale fu disciolta una certa dose d'acido carbonico, aggraziata con un po' di zucchero e estratto di limone, d'arancia, di menta o simili. — « Mi piace molto la birra mescolata con la gazosa. » — « Una bottiglia di gazosa. » — « *Sigari, gazose* e *birra!* gridano nei teatri diurni della Toscana i garzoni di caffè. »

GELARE. I caffettieri lo dicono di quella operazione per cui il composto del sorbetto, messo nella sorbettiera immersa nel ghiaccio, e girandola

continuamente, piglia quella consistenza che dee avere. — « Al caffè dell'Unione gelano molto bene. » — « Di questi tempi tutti i caffettieri gelano. » — « Per gelare ci vuole i Napoletani. »

GELATO. Liquore, sugo di frutte o simili, congelato, che si prende a uso di rinfresco. — « Un gelato di fragola. » — « Il gelato mi fa male a' denti. » V. anche SORBÉTTO.

GENERÓSO. Detto del vino, suona maggior lode che *Gagliardo*, e si suol dire de' vini che abbracciano lo stomaco e ristorano molto le forze del corpo. — « Bottiglie di vini generosi. » — « Un buon bicchiere di vino generoso val più di tutte le porcherie degli speziali per rimettere in forza. »

GHIACCIATA. Dicono *Ghiacciata* i caffettieri una bibita composta di sughi di frutte e servita in un bicchiere pieno di ghiaccio spezzettato fine fine. La ghiacciata si sorbisce lentamente con un sottile cannellino di paglia.

Non comune in Firenze e in Toscana il nome e la cosa; ma comunissimi nel resto d'Italia.

GIANDUÍNI. V. GIANDUJA.

GIANDUJA. Così vengono detti a onore di Torino ove se ne fanno degli squisitissimi, certi come piccoli boli o morselletti di cioccolata sopraffina e tenera, di forma irregolare, che si vendono ravvolti in carta argentata.

I più piccoli si dicono anche *Gianduini*. È oramai d'uso comune in tutta l'Italia fra le persone d'una certa agiatezza; non so (ma non credo) se anche fra la gente minuta.

GIARDINÉTTO. Gelato di varie sorte e colori. L'*Arlecchino* è di due sole; il *Giardinetto*, di più.

GIRARE. Suol dirsi del vino che, alterandosi, scapita in colore, in odore e sapore. — « Vini soggetti a girare. » — « Vini deboli che a primavera girano. » — « Mi voleva vendere una botte di vino che aveva girato. »

GRAMOLATA. Acqua acconcia con zucchero, sugo di limone, di fragole o simili, e congelata in modo che venga granellosa, e più sciolta del sorbetto. — « Prenderò una gramolata di limone. »

« Cangiai natura, e adesso le angherie
Mi sembrano sorbetti e gramolate. »
Giusti.

V. anche GRANITA.

GRANITA. Lo stesso che *Gramolata*. *Granita* è più comune di *Gramolata* per tutto il resto d'Italia, ma vive anche in Firenze. — « Va tutte le sere verso le nove a prendere una granita al Bottegone in piazza del Duomo. «

GRAVE. Si dice del vino che dà al capo ed è indigesto allo stomaco. — « Quel vino grave non lo posso bever puro. » — « È troppo grave. » — « Vini gravi del Napoletano e della Sicilia. »

I

INACETIRE. *Neutro ass.* Inforzare a guisa d'aceto. — « Vin forte si dice del vino che ha pigliato la punta, cioè che ha cominciato a inacetire. » (*Redi*).

INACETITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inacetire*. — « In che modo si provvede che 'l vino non inacetisca, e come inacetito si guarisca. » (*Crescenzio*) — « Vini inacetiti. »

INFORTIRE. *Neutro ass.* Prendere sapore di forte, Inacetire. — « Il vino lasciato ne' vasi scemi inacetisce. »

INFORTITO. *Part. pass.* e *agg.* da *Infortire*. — « Vino — fiasco — infortito. »

INFORZARE. Lo stesso che *Infortire*, ma par che dica maggiore acidità di questo e meno di *Inacetire*. — « Bada di non lasciar quella botte troppo scema, se no il vino inforzerà. »

INFORZATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Inforzare*. — « Vino inforzato e pan duro. »

L

LÁCRIMA CHRISTI. Vino squisito che ci viene dal Napoletano, fatto (generalmente con uve o meglio dovrebbe esser fatto) maturate sulle falde del Vesuvio. — « Una bottiglia di lacrima christi. » — « Il lacrima christi è uno de' vini più prelibati d'Italia. »

LATTATA. V. ORZATA.

LEGGIÈRO. Aggiunto di vino che ha poca forza, ma sempre un po' più del vino *debole*. — « Vino leggiero ma piacevole al gusto. » — « Vini

leggieri da pasto. » — « Non posso bere che vini molto leggieri. »

LEGÍTTIMO. Detto di vino, lo stesso che SINCÈRO (V.)

LIMONATA. Bevanda fatta con acqua, zucchero e sugo di limone.

Fu già detta *Limonea*; e per questa voce stanno ancora i pulimanti della lingua, ai quali *Limonata* non suona altro che Colpo di limone. Ma che colpa ha la nuova voce se essa ha dato il gambetto alla vecchia? Nei caffè di Firenze si dice *limonata* e non *limonea*; e con buone ragioni di analogia, come avverte il Fanfani.

In farmacia diconsi per estensione *Limonate* tutte le bevande acidule preparate con aceto, agriotte, sugo d'uva spina, con acido nitrico e simili: *Limonate vegetali; Limonate minerali*, ecc. » (*Palma*).

LIQUÓRI. Nome generico di tutte le bevande spiritose, come acquavite. rhum, rosolii, ecc. — « Vendita — fabbrica — mescita di liquori. » — « Abuso dei liquori. » — « Guastarsi lo stomaco co' liquori. »

LIQUORISTA. Chi fa e vende liquori. — « Arricchì facendo il liquorista. » — « Va tutte le mattine a prendere il bicchierino dal liquorista sulla cantonata di Via Martelli. »

LIQUORÓSO. Suol dirsi del vino, che ha molto corpo e spirito: ed anche per indicare che ha del dolce. — « I vini liquorosi mi danno alla testa. » — « È un vino liquoroso molto grave.

M

MACCHERONE. Aggiunto dei vini gravi e che hanno un che di denso e di pastoso, prodotto dall'esser fatti con uve troppo mature. — « Il mosto non sia grosso, ma sottile; altrimenti sarebbe un vino maccherone e come inchiostro. » (*Magazzini*).

MALVAGÍA e MALVASÍA. Sorta di vino prelibato che si fa con una specie d'uva del medesimo nome, forse cosiddetta da una città della Morea.

« Me ne voglio un mangiare e l'altro bere
Con un mezzo bicchier di malvagía. »
Berni.

« Ed è vinta in leggiadria
Dall'etrusca malvagía. »
Redi.

MARASCHÍNO. Rosolio bianco fatto con l'estratto di amarasche. — « Il maraschino di Zara è uno de' liquori più fini e più noti. »

MARÈNA. Bibita fatta con siroppo di ciliegie amarasche. — « Una marena ghiacciata. »

MATTONÈLLA. Si dice il pezzo duro o gelato, quando abbia forma quadrata, quasi di piccolo mattone. — « Vuole un sorbetto, una granita o una mattonella? » — « Una mattonella di fragola — d'ananasso. »

MATURO. Aggiunto del vino quando, per la lunga e regolare fermentazione e dopo essersi bene spogliato, è giunto alla sua perfezione. — « Vino ben maturo — non ancora maturo. »

MESCOLANZA. Così dice il popolo la unione di due o più liquori spiritosi mesciuti in un bicchierino per berli. — « Andare a prendere una mescolanza — un bicchierino di mescolanza. » — « Tutte le mattine si mette in corpo un par di mescolanze a digiuno. »

MESCOLANZÍNA. *Dim.* con *vezz.* di *Mescolanza.* — « Mi dia la solita mescolanzina. » — « Una buona mescolanzina. »

MÈZZO VINO. Specie d'*Acquerello* che si fa con acqua e con le vinaccie lasciate nel tino dopo svinato. L'*Acquerello* è fatto sulle vinacce già strette.

MÓMMO. Voce fanciullesca a indicare il *Vino*, ma usata per giuoco anche dagli adulti. — « Gli piace il mommo. »

MOSCADELLÉTTO. *Dim.* di *Moscadello.*

« Del leggiadretto,
Del sì divino
Moscadelletto
Di Montalcino
Talor per scherzo
Ne chieggio un nappo. »
Redi.

MOSCADÈLLO. Sorta di vino scelto che si fa con una specie d'uva detta Moscadella perchè ha sapore e odore di moscado. — « Ed altri vini preziosi, come moscadello, malvagia e simili. » (*Salvini*).

Dicesi anche *Moscado.* — « Moscado di Siracusa. »

Per celia suol dirsi poi *Moscadello* qualunque vino quando ci sia cascata dentro una o più mosche.

MOSCADO. V. MOSCADÈLLO.

MÓSTO. Sugo spremuto dalle uve, non ancora fermentato. Quindi, per dispregio, suol dirsi di vino troppo dolce o non perfettamente maturo.

N

NAVIGATO. A modo d'*agg.* si dice *Vino navigato* quello che ha fatto un gran tragitto di mare. — « I vini navigati son quasi sempre eccellenti, perchè, se deboli, non resistono alla prova della navigazione. »

NÉRO. Dicesi *nero* e anche *rosso* il vino fatto con uve *nere* o *rosse*. In Firenze più comunemente Rosso. — « Il vino rosso è più salubre del bianco. »

NUOVO. *Vino nuovo* è quello che è fatto da pochi mesi. — « Per i Santi a Firenze quasi tutti mangiano la sera le ballotte col vin nuovo. » — « Il vin nuovo è poco sano. » — « Il vin nuovo non comincio a beverlo che sulla fine di marzo. »

O

ÒCCHIO DI PERNICE. Specie di vino moscado, che si fa in Toscana. Detto così dal suo colore.

ORZATA. Bevanda fatta con acqua, zucchero e mandorle dolci pestate. Fu detta, e in qualche parte d' Italia si dice anch'oggi, *Lattata*, dal suo colore, e *Semata* perchè suol farsi anche con semi di popone.

« E le lodiam di far bene un brodetto,
« Preparare un'orzata o un pan lavato. »
Buonarroti.

OVOSMÒLLES. « Piatto dolce, fatto di torli d' uovo, zucchero e latte, il tutto messo in forma e d' ordinario diacciato. » (*Rigutini*).

P

PANI DI CIOCCOLATA o TAVOLÉTTE DI CIOCCOLATA. Una certa quantità di cioccolata ridotta in forma di piccole lastre. — « Un pane di cioccolata di una libbra circa. » — « Con una di queste tavolette ci fo la cioccolata sei volte. » — « Due tavolette di cioccolata. »

PANÍNI DI CIOCCOLATA. Pezzetti quadrangolari di cioccolata avvolti in foglietti variamente colorati. — Compra una mezza libbra di cioccolata e qualche biscottino, chè ci serviranno per viaggio. »

PASSANTE. Aggiunto di vino che si digerisce facilmente. — « Vinettino passante. » — « Vino leggiero, passante e temperato. » (*Cocchi*).

PASSATO. Detto del vino, vale Che ha girato. — « Il vino che è stato alla prova de' rigori del verno e del calore della state, piglia in questo mese la qualità, come noi diciamo, di settembrino, cioè di svigorito e passato » (*Salvini*).

PASTEGGIÁBILE. Detto di vino, lo stesso che *Da pasto* o *Da pasteggiare*, ma men comune. — « Questi *vini* son più amabili, perchè più pasteggiabili. » (*Salvini*).

PASTEGGIARE. Parlandosi di vino, vale Berlo andantemente a' pasti. — « Il bianco è più dicevole all' entrar di tavola la mattina; e per pasteggiare il rosso non ha pari. » (*Borghini*).

Vino da pasteggiare, che anche si dice *da pasto*, è quello non tanto grave nè scelto che si suol bere a tutti i pasti in famiglia.

PASTICCHE DI CIOCCOLATA. Piccoli dischi di cioccolata, di grandezza varia tra quella d'un soldo e quella d'un centesimo, con una superficie piana ed una convessa, che si vendono avvolti in pezzettini di foglio e anche senza.

PÈZZO ARLECCHÍNO. V. PÈZZO GELATO.

PÈZZO DURO. V. PÈZZO GELATO.

PÈZZO GELATO. Quella data quantità di sorbetto, messo in certe formettine di stagno incavate in diverse figure, che poi si rimette in ghiaccio, e così diventa più sodo del sorbetto comune.

Se il sorbetto messo dentro la forma è di due qualità e colori, si chiama *Pezzo arlecchino*.

I *Pezzi gelati* si dicono anche comunemente *Pezzi duri*.

PICCANTE. Aggiunto di Vino che abbia un grato sapore frizzante. — « Vini saporiti e piccanti. »

PÍCCOLO. Suol dirsi de' vini deboli e leggieri che hanno poco corpo, per contrario di Gagliardo. — « Bere poco e non freddo; vino piccolo, maturo e non dolce. » (*Chiabrera*). — « Il vino del Neccar è molto più piccolo e più gentile del nostro vino d'Italia, che è gagliardo e generoso. » (*Redi*).

PIPIÓNA. Sorta di vino grave, un po'

maccherone e smaccato che viene dalle coste della Spagna.

« Poi lasciommi con dir: D'uopo è ch'io vada
A comprar cento botti di pipiona.
Pananti.

PISCIARÈLLA. V. PISCIARÈLLO.

PISCIARÈLLO e più comunemente in Firenze PISCIARÈLLA. Specie di vino d'un rosso molto pallido; forse così detto per il colore, o perchè debole, o perchè molto diuretico, e forse per tutte e tre queste cagioni. — « Pisciarello di Bracciano. » — « Pisciarella di S. Miniato al Tedesco. »
Il Redi ha anche *Pisciancio;* il Rigutini nota *Pisciánico,* non saprei dire se per errore di stampa.

PÒNCE. Bevanda fatta generalmente con acqua a bollore, zucchero, rhum e un pezzetto di buccia di limone; ma si fa anche col cognac, con l'alchermes o col caffè e rhum. Quello fatto col caffè si dice a Firenze e in quasi tutta l'Italia *Ponce turco.* — Nell'Alta Italia si pronunzia *Punc* con più fedeltà alla voce inglese *Punch.* — « Il ponce ajuta la digestione, forse meglio del caffè. » — « L'abuso del ponce può portare dei disordini nello stomaco, negli intestini e nel cervello. » — « Cameriere, tre ponci e un caffè. »

PÒNCE BIANCO. Quello fatto col cognac invece che col rhum.

PÒNCE RÓSSO. Quello fatto coll'alchermes: in alcuni luoghi dicono così quello fatto col rhum.

PÒNCE SPONGATO. « Una specie di sorbetto dove entra del rhum e riesce spugnoso quasi come la panna montata. » (*Rigutini*).

PÒNCE TURCO. V. PÒNCE.

PONCÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Ponce.* — « Tutte le sere prende un poncino. » — « S'ubriaca a forza di poncini. »

POSATURA. Quel sedimento, o precipitazione della polvere del caffè, la quale pel cessato bollimento, e pel riposo, cade in fondo della caffettiera. — Così il Carena; ma in Toscana la posatura si dice comunemente *Fondi.* — « Far ribollire i fondi. » — « Caffè fatto co' fondi. » — « Serbare — buttar via i fondi. »
Fondo in singolare si dice quella po' di polvere che il caffè non ben riposato lascia nelle tazze ove si mesce o nei recipienti ove si conserva, o quella che tiene ancora sospesa. — « Una tazza di caffè tutta fondo. » — Io il fondo non lo voglio. »

PÒSTA. V. CAFFÈ A PÒSTA.

PRÈNDERE IL FUOCO. Detto del vino, lo stesso che *Prendere lo spunto,* ma pare che indichi uno spunto un po' più forte.

PRÈNDERE IL SETTEMBRÍNO. Vedi SETTEMBRÍNO.

PRÈNDERE L'ACÉTO. Detto del vino, lo stesso che Inforzare, Prender lo spunto; ma par che dica un po' più forte acidezza.

PRÈNDER LA PUNTA. V. PUNTA.

PRÈNDER LO SPUNTO. V. SPUNTO.

PRÈTTO. Aggiunto del vino che si beva tal quale è senza annacquarlo. — « Un bicchiere di vin pretto. » — V. anche PURO.

PROFUMATO. V. AROMÁTICO e PROFUMO.

PROFUMO. Detto de' vini, lo stesso che *Aroma,* ma par che dica aroma più gentile e più soave. V. anche ARÒMA e FRAGRANZA.

PUNCH. V. PÒNCE.

PUNTA. Lo stesso che *Spunto* o *Fuoco.* — « Vini che in settembre prendono la punta. » — « Vino che ha la punta — un po' di punta. »

PURO. Aggiunto di vino, e vale quanto *Pretto,* se non che quest' ultimo s' usa a indicare soltanto che al vino non fu aggiunta acqua, mentre il primo può significare anche *Sincero* e simili. Dicasi lo stesso di *Schietto.*

R

RÈGGER L'ACQUA. Si dice che *regge l'acqua* il vino che, mescolato con l'acqua, perde poco del suo sapore, della sua bontà. — « I vini di piano reggon poco l'acqua — non la reggono. » — « Vino che regge molto l'acqua. »

RHUM, RUM e fiorentinamente RUMME. Liquore alcoolico, di sapore ardente, prodotto dalla fermentazione del sugo della canna da zucchero e dal siroppo residuo della cristallizzazione dello zucchero, giuntivi alcuni altri ingredienti, varii nelle varie fabbriche dell'America. Ora se ne fa dą per tutto e con *tutto....* perfino colle suola delle scarpe.

RINFRÉSCO. Specie di rosolio molto spiritoso fatto con essenza d'anaci e zucchero. — « Una bottiglia di rinfresco di Modena. » — « Beverò un bicchier d' acqua con un po' di rinfresco. »

ROSÒLIO. Sorta di liquore composto d'acquavite finissima, zucchero ben chiarito e droghe, con varie altre essenze di più sapori e odori. — « Rosolio maraschino di Zara. » — « Un bicchierino di rosolio. » — « Ricetta per fare il rosolio. »

RÓSSO. V. Néro.

RUM. V. Rhum.

RUMME. V. Rhum.

S

SALMASTRÓSO. Dicesi del vino che rammenta un po' il sapore dell'acqua marina perchè fatto con uve che, cresciute nelle campagne presso il mare, sono esposte per le forti e lunghe libecciate a venir ricoperte d'una rugiada molto salina.

SANO. Detto di Vino, vale Che non ha difetti o Che è giovevole alla salute. — « Vini che si conservano sani anche dopo il settembre. » — « Il vero Chianti è un vino molto sano, specialmente quando è vecchio, e si può dare anche a un moribondo. »

SAPÉR DI SÉCCO. Dicesi del Vino che ha preso odore dal legno della botte, quando è tenuta con poca diligenza.

SBRÒSCIA. V. Bròscia.

SCÉLTO. Aggiunto di Vino per contrario di Comune o Da pasto. — « Bottiglie di vini scelti. » — « Vendita di vini scelti. »

SCHIÈTTO. V. Puro.

SCHIZZO. Dicesi familiarmente *Schizzo* quel po' di fumetto o altro simile liquore che si versi in un bicchier d'acqua, o quel po' di rhum o di cognac che si aggiunge al caffè. — « Un bicchier d'acqua fresca con lo schizzo. » — « Il caffè non mi piace senza lo schizzo. »

SEMATA. V. Orzata.

SETTEMBRÍNO. Parlandosi di vino, lo stesso che *Spunto* o *Fuoco*, avvenendo una tale alterazione ne' vini specialmente nel mese di settembre. — « Il vino della botte grande m' ha preso il settembrino. » — « Vini piccoli che pigliano facilmente il settembrino. » — « Vino che ha il settembrino. » — Vedine anche un esempio del Salvini in Passato.

SIDRO. Bevanda che si ottiene dalle mele e anche dalle pere schiacciate e fermentate.

> Beva il sidro d'Inghilterra
> Chi vuol gir presto sotterra. »
> *Redi.*

SINCÈRO. Aggiunto del vino fatto con sola uva, senza intrugli. — « Nelle trattorie è difficile trovare il vino sincero. » — Dicesi anche nel senso medesimo *Legittimo.*

SIRÒPPO e men comunemente SCIRÒPPO. Zucchero sciolto nell' acqua e ridotto per la ebullizione a una certa densità e datogli poi varii sapori e colori con sughi di frutte e altre sostanze. — « Siroppo di lamponi — di fragole — di ribes. »

Si suol dire *Siroppo* anche la bevanda fatta con acqua a cui sia aggiunto qualche siroppo. — « Vo al caffè a prendere un siroppo e torno. » — « Prenderò un siroppo invece del ponce. »

SFORZATO. Aggiunto di quel vino che si fa in vasi fortemente chiusi, sicchè ne siano rattenuti i prodotti aeriformi della fermentazione. Da non confondersi col *Vino inforzato.* V. Inforzato.

SMACCATO. Aggiunto di Vino troppo dolce che nausei.

> « Quel cotanto sdolcinato,
> Sì smaccato,
> Scolorito, snervatello
> Pisciarello di Bracciano
> Non è sano. »
> *Redi.*

SMAGLIANTE. Aggiunto di Vino che, versato nel bicchiere, rode subito e quasi disfà *le maglie* o le bollicine della schiuma.

SMAGLIARE. *Neutro.* Suol dirsi del vino che, versato ne' bicchieri, pare che con la propria forza distrugga subito la schiuma.

> « Poichè dal cibo e da quel vin che smaglia
> Si sente tutto quanto ingalluzzito.... »
> *Lippi.*

SNERVATO. Aggiunto di vino debole per sua natura o divenuto tale per poco diligenza nel custodirlo.

SÒLITO. *Sost.* Così dicono antonomasticamente i bevitori di liquori quel liquore o quella mescolanza che sono soliti di prendere. — « Va a prendere il solito dall'acquavitajo sulla cantonata. » — « Ehi, bottega! il solito. »

SORBETTARE. Congelare, Acconciare a modo di sorbetto. Non tanto comune. — « Non trovo già che sapes-

sero il modo di rappigliar l' acqua e sorbettarla. « (*Averani*).

SORBETTATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Sorbettare*. — Beva dell' acqua sorbettata. » (*Redi*).

SORBETTIÈRA. Vaso cilindrico di stagno, coperchiato, nel quale, circondato di neve o ghiaccio, contenuto in un bigonciuolo, si fanno i sorbetti.

SORBETTIÈRE. Colui che fa sorbetti. « Sorbettieri ambulanti. »

« E al bottigliere
E al sorbettiere
Riedon leggieri
Tutti i coppieri. »
Baruffaldi.

SORBETTÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Sorbetto*. — « Se sei buona, stasera andrai col babbo a prendere il sorbettino. » — « Che sorbettini piccini che danno a Firenze! Sconta quelli di Napoli e di Palermo! »

SORBÉTTO. Lo stesso che *Gelato*, ed è in Firenze più comune e più familiare. — « Sorbetto di crema — di limone. » — « Prende un sorbetto tutte le sere; e quella è la sua cena. »

SOTTILE. Non tanto comune, ma dell'uso, parlando di vino leggiero, di poco corpo.

SPIRITÓSO. Aggiunto de' vini e de' liquori che sono ricchi di alcool ed hanno un certo sapore frizzante.

SPOGLIARSI. Detto del Vino, è quel deporre che fa ne' vasi la parte sedimentosa. — « Prima di imbottigliarlo bisogna che si spogli. » — « Lascia che si spogli ancora un poco in quelle damigiane, e poi lo imbottiglieremo. »

SPOGLIATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Spogliare*. — « Vino bene — perfettamente spogliato — non ancora spogliato. »

SPUMA. Così chiamasi da alcuni caffettieri di Firenze un Pezzo gelato, di forma particolare, quasi di cassettina, che ha le pareti di un composto qualunque di sorbetto e il ripieno generalmente di panna montata. Dicesi anche *Spumone*.

SPUMA. Quell'aggregato di minute bollicine che i vini gassosi levano alto ne' bicchieri. — « Vini generosi che fanno la spuma. » — « La sciampagna fa molta spuma. — « Certi vini non fanno la spuma che riscaldati un po'. »

SPUMANTE, e men comunemente SPUMEGGIANTE. Che spuma, Che spumeggia. — « Vino d'Asti spumante. » — « Vini spumeggianti. » — « Calici spumeggianti. » — Il secondo è più della poesia che della prosa. Nell'uso dicesi talora anche *Spumoso;* ma il più comune è *Spumante*.

SPUMARE. *Neutro*. Si dice del vino che, versato ne' bicchieri, vi leva sopra una schiuma alta e sottile che dura qualche momento. — « Vini che spumano naturalmente, come l'Asti e lo Sciampagna. » — « Come spuma! »

Spumeggiare vale lo stesso, ma è più del linguaggio poetico che del prosaico.

« Che ne' vetri zampilla,
Salta, spumeggia e brilla. »
Redi.

SPUMEGGIANTE. V. SPUMANTE.

SPUMEGGIARE. V. SPUMARE

SPUMÓNE. Lo stesso che SPUMA (V.).

SPUMÓSO. V. *Spumante*.

SPUNTO. Quel sapore acuto, quasi accenno all'inacetirsi, che i vini prendono nell'alterarsi per difetto di parti alcooliche ed astringenti. — « Vino che ha lo spunto — che ha preso lo spunto. »

STRAVÈCCHIO. Aggiunto di vino molto vecchio. — « Chianti stravecchio a tre lire il flasco. » — « Vinsanto stravecchio. »

STRÉTTO. Aggiunto del Vino che si estrae dalle vinaccie per mezzo dello strettojo. E anche a modo di *sost.* — « Dopo la svinatura ho raccolto cinque barili di vino stretto. » — « Oggi faremo lo stretto. » — « Due barili di stretto. »

T

TAGLIATO. Detto del vino, Vedi l'Articolo 7° del Capo 2°.

TAVOLÉTTE DI CIOCCOLATA. Vedi PANI DI CIOCCOLATA.

TÈ. V. THÈ.

THE o TÈ. Nome che si dà a un arboscello della China e del Giappone, e anche alle minute foglie di esso, le quali strettamente accartocciate e seccate, ci son portate dal commercio, per farne in acqua caldissima quell'infusione che pur si chiama TÈ, e che, indolcita con zucchero, e unitovi un po' di panna o di latte, si beve a modo di caffè. « The verde —

the nero. » — « Fare — preparare — prendere — il the. » — « Una tazza di the bollente. »

Per estensione suol dirsi *the* anche la infusione di altre foglie o fiori. — « The di salvia — di camomilla — di mammole. » — Meglio in questo senso SCOTTATURA. (V. l'Art. 11 del Capo 4º).

TREBBIANO. Sorta di vino bianco, per lo più dolce, fatto con una varietà d'uva che si dice pure *Trebbiana* e anche *Trebbiano*.

« Dira' mi: egli è buon greco;
Imbottalo per te, ch' io vo' trebbiano,
Che non ha tanto fumo, ed è più sano. »
Bellincioni

V

VÈCCHIO. Per opposizione a *vin nuovo* dicesi di quello stagionato, almeno per un anno. — « Il vino vecchio costa un par di lire il fiasco; quello nuovo si può avere anche per una lira e venti, per una lira e dieci. »

VERDÈA. Sorta di vino bianco pendente al verde.

« Oggi vogl'io che regni entro a' miei vetri
La verdea soavissima d'Arcetri. »
Redi.

VÉRGINE. « *Vino vergine*, Quello che non si lascia maturare nel tino, ma si imbotta dopo corta fermentazione. Alcuni intendono per *Vino vergine* anche quello che non si governa nella botte. » *(Palma)*.

VERMÚTTE. Il Vermutte toscano è un vino bianco, fatto di buona uva scelta, schiettissimo, infusovi assenzio con altri aromi, e passato per calza o cola. I Toscani hanno sempre pronunziato *Vermutte* con l'accento sulla penultima; ora anche in Firenze, per la smania di scimiottare la gente di fuori, si pronunzia *Vèrmutte*, con l'accento sulla prima. Il *Vermutte* di altre province è piuttosto un liquore che vino. — Così il Fanfani. Certo che a' veri Fiorentini dà a' nervi sentir pronunziare *Vèrmutte;* ma anche a tutti i non Toscani dà a' nervi il *Vermútte*.

VERNÁCCIA. Sorta di vin bianco, dolce e generoso. — « In una tovagliuola bianchissima gli portò due fette di pane arrostito e un gran bicchier di vernaccia di Corniglia. » *(Boccaccio)*.

VIN CALDO. Quello che nel gergo semifrancese degli Italiani tornati in bastardi si dice *Vin brulè:* ossia Vino fatto bollire un dieci minuti circa con zucchero, cannella e teste di garofani. — « Prendere un vin caldo. » — « Il vin caldo è un ottimo rimedio per le costipazioni. » — « Beva un vin caldo: le passerà forse cotesto dolore di stomaco. »

VINÁCCIO. *Pegg.* di *Vino;* Vino cattivo. — « Vinaccio andato a male. » — « Vinacci fatturati. »

VINÈLLO. V. ACQUERÈLLO.

VINETTÍNO. *Sottodim.* di *Vino.* — « A qualche vinucolo si suol dire per fargli onore: buon vinettíno. » (*Salvini*).

« O saporito vinettin bruschetto,
O liquor divinissimo piccante! »
Franzesi.

VINÉTTO. *Dim.* di *Vino;* Vino di poco colore e di poco corpo, ma pur piacevole al gusto. — « Un vinetto da pasto. « — « Vinetto piccante. »

VINO. Sugo dell'uva fermentato e conservato a uso di bere.

Per quel che riguarda i vasi vinarii e il modo di fare il vino, Vedi l'Art. 7°, del Capo 4°.

VINO SANTO e più comunemente VINSANTO. Specie di vino fatto con uva bianca di ottima qualità, tenuta ad appassire sulle stoje o sui cannicci e poi spremuta bene, e posta nel caratello; si svina dopo un anno.

VINÓNE. « Vino grave, gagliardo. E anche si dice di vino che dà facilmente alla testa. — I vinoni non son buoni per pasteggiare. » (*Meini*).

VINSANTO. V. VINO SANTO.

VINÚCCIO. *Dim.* un po' *dispr.* di *Vino;* Vino molto debole e di poco sapore. — « Vinucci di piano. »

VINÚCOLO. *Dim. dispr.* di *Vino;* Vinuccio fiacco. — « Vinucoli del pian di Lecore. »

Z

ZÒZZA. Nome volgare d' una bibita fatta con acquavite e rhum o altri liquori mescolati insieme, e anche nome generico di tutti i liquori ordinarii che suol bere la gentaglia. — « Inebetito dalla zozza. — « S'ubriaca con la zozza. »

ZOZZAJO. Chi vende la zozza e Chi è solito beverne.

CAPO SESTO

DELL'ILLUMINARE.

ART. I. — DELL'ILLUMINARE IN GENERE E DELLE COSE CHE VI SONO RELATIVE.

Indice Metodico.

Luce
Lume
Lumicíno
Fiamma
Fiáccola
Accèndere il lume
Far lume
Accenditojo
Accenditore
Acciaríno
Fiammíferi
Illuminare
Illuminato
Illuminatore
Illuminazione
Luminara
Luminária
Lume, *altro senso del preced.*
(Posalume
(Sottolume
Paralume
Vèntola

Vèntola a contrappeso
—— litòfana
Cappello
Campana
Globo
Palla
Gábbia
Lanterna
— cieca
— da tasca
Maníglia
Cupolína
Lanternetta
Lanterníina
Lanterníno
Lanternúccia
Lanternáccia
Lanternone
Lanternoni in asta
— in bílico
Lanternajo
Lumiera
Fanale

Fanalajo
(Faro
(Lanterna
Moccolaja
Fungo
Fungoso
Smoccolare
Smoccolato
Smoccolatura
(Smoccolatoje
(Smoccolatojo
Cassettína
Piastretta
Branche
Punte
Pèrnio
Piedíni
Anello
Vassoíno
Spèngere
Spento
(Spengitojo
(Spegnitojo

DELL'ILLUMINARE

A

ACCÈNDERE IL LUME. Vale Appiccare la fiamma al lucignolo di candela o di lucerna, affinchè ardendo mandi luce. — « Accendi il lume per andare in cantina a prender l'olio. »

ACCENDITÓJO. Mazza o canna con in cima un pezzetto di stoppino o di strega per accendere candele o altri lumi posti in alto o comecchessia discosti. — « Con questo accenditojo non ci arrivo alla lumiera di mezzo: dammi quell'altro più lungo. »

ACCENDITÓRE. *Verbal. masch.* da *Accendere;* Colui che accende; e più specialmente di Colui e di Coloro che nelle chiese, massime in occasione di grandi feste, hanno l'incarico di accendere le candele degli altari, delle lumiere e de' viticci. — *Accenditori* si dicono pure quelli che accendono per le città i lumi a gas.

ACCIARÍNO. V. l'Art. 10° del Capo 4°.

ANÈLLO. V. SMOCCOLATÓJE.

B

BRANCHE. V. SMOCCOLATÓJE.

C

CAMPANA. Quella specie di vaso capovolto, generalmente di cristallo o di porcellana, o bianco o variamente colorato, o sfaccettato o smerigliato, che serve, adattato su un lume, a far che la luce di questo si sparga intorno meglio diffusa e meno abbagliante. Se la campana è di forma emisferica, prende il nome di *Globo* e più familiarmente di *Palla.* La Campana dicesi anche *Cappello,* specialmente se conica e di latta, d'ottone e simili metalli. V. VÈNTOLA.

CAPPÈLLO. V. CAMPANA.

CASSETTÍNA. V. SMOCCOLATÓJE.

CUPOLÍNA. V. LANTÈRNA DA TASCA.

F

FANALAJO. « Quegli che nei fari ha in custodia il fanale, e dà il segnale dell'arrivo de' bastimenti. » (*Meini).*

FANALE. « Quella lanterna nella quale si tiene il lume la notte sulle navi e sulle torri dei porti; e dicesi anche La torre stessa ove è posto il fanale.

Fanali alcuni dicono anche Quelle lanterne che si mettono per le vie e per le piazze, per la illuminazione notturna e che in Toscana si chiamano *Lampioni.*

Fanali si chiamano anche Quelle lanterne di vetro o di carta trasparente, che servono per le pubbliche luminarie, e che più comunemente diconsi *Lampioncini.* » (*Rigutini*).

FAR LUME. È accostare la candela accesa, o altro simile, a qualcuno affinchè ci vegga chiaro nel camminare, o nel far che che sia d'altro, in luogo bujo, o non sufficentemente illuminato. — « Scendi a far lume a' forestieri che hanno picchiato alla porta. » — « Io porterò su le legna dalla cantina e tu mi farai lume. »

FARO. La torre de' porti sulla quale la notte s'accende il lume per segno a' naviganti. — « Il faro di Genova — di Livorno. »

FIÁCCOLA. La fiamma di una candela

o d'altro lume qualsiasi quando arde molto lucignolo con troppa fiamma e con fumo. — « Guarda che fiaccola! Perchè non la smoccoli un po' quella lucernina? » — « Fa una gran fiaccola questo lume: abbassa un pochino la calza. »

FIAMMA. Quel cono luminoso che si produce dalla materia combustibile acceso che sia il lume — « Arrostivano il cacio sulla fiamma delle candele di sego. »

FIAMMÍFERI. Per questa e le voci affini Vedi l'Art. 10° del Capo 4°.

FUNGO. Per *similit.* chiamasi quella specie di cappello o di bottoni che si formano talora in cima della moccolaja, massime se l'aria è molto umida.

« La villanella, ancor che 'l fuso gira,
Si suol del tempo far certa indovina;
Che s'alla sua lucerna il fungo mira,
Gli austri e la pioggia intende esser vicina. »
Valvasone.

FUNGÓSO. Che ha il fungo; parlandosi di lucignoli o di lumi. — Vedine l'esempio del Buonarroti in SMOCCOLATO.

G

GÁBBIA. Specie di globo da lume, fatto di velo, con ossatura di fil di ferro. Così il Carena; e forse si dirà.

GLÒBO. V. CAMPANA.

I

ILLUMINARE. *Att.* Propriamente è Spander luce in qualche luogo o su qualche corpo.

Più comunemente intendesi del rendere di notte grandemente chiaro un luogo con molta copia di lumi. — « Illuminare a cera le sale. » — « Illuminare a gas un caffè. »

ILLUMINATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Illuminare.* — « Sale illuminate a cera. » — « Teatro illuminato a giorno. » — « Città illuminata a luce elettrica. » — « Palazzi illuminati. »

ILLUMINATÓRE. Così dicesi Colui che provvede alla illuminazione pubblica in occasione di feste. — « Il cavalier Ottino è un illuminatore famoso. »

ILLUMINAZIÓNE. L'atto dell' Illuminare in tutti e due i significati del verbo. — « Illuminazione a cera — a olio — a gas — a luce elettrica. »

E assolutamente Quello straordinario illuminare di notte le case e le vie d'una città in segno di festa. — « Per la venuta del Re a Perugia fu fatta una magnifica illuminazione. » — « Stasera andremo a vedere l'illuminazione in piazza del Duomo. »

L

LANTÈRNA. Nel senso più generale è Arnese in parte di materia trasparente, nel quale si porta il lume per difenderlo dal vento. È poi più specialmente Arnese a modo di gabbia di fil di ferro, a spicchi, coperto di velo da buratto, di stamigna, o altro tessuto rado, per difendere dal vento un interno lume a cera, a sego, o anche a olio. Si portava di notte per le vie dai servitori per far lume ai padroni, e ora lo sogliono attaccare i barocciaj sotto il baroccio.

LANTÈRNA CIÈCA. È una lanterna da tasca, tonda, con anima girevole, per occultare il lume senza spengerlo.

LANTÈRNA DA TASCA. Piccola lanterna di latta o di lamina d'ottone, con vetro davanti, Maniglia pieghevole dalla parte opposta, e Cupolina nella parte superiore, che lascia entrar l'aria e uscire il fumo. Serve per andare attorno la notte nelle caserme, nelle prigioni, nelle stalle, per le cantine e simili.

LANTERNÁCCIA. *Pegg.* di *Lanterna.*

« Accesa porta una sua lanternaccia. »
Fortiguerri.

LANTERNAJO. Chi fabbrica le lanterne, e anche Chi le vende. Voce quasi in tutto fuor d'uso.

LANTERNÉTTA. *Dim.* di *Lanterna;* Piccola lanterna. — « Preso adunque un picciolissimo lume in una lanternetta, se n'andò in una lunghissima casa. » (*Boccaccio*).

LANTERNÍNA. *Dim.* di *Lanterna* con *vezz.;* più piccola della *Lanternetta. Lanternino* non ha senso di *vezz.*

LANTERNÍNO. *Dim.* di *Lanterna;* più piccolo della *Lanternina,* ma senza idea di *vezz.*

LANTERNÓNE. *Accr.* di *Lanterna;* Grande lanterna; più specialmente di quelle che si sogliono tenere appese negli atrii o nei cortili per il-

luminarli la notte, e di quelle che in cima a un' asta sogliono portarsi a processione dalle Compagnie religiose. Quindi il proverbio: « Il Cristo e i lanternoni toccan sempre ai più coglioni. » Vedi anche le due locuzioni seguenti.

LANTERNÓNI IN ASTA. Grosse lanterne, la cui fiamma è in una cassetta metallica, traforata, portata in cima di un bastone dalle Compagnie religiose, andando in processione.

LANTERNÓNI IN BÍLICO. Quelli che stanno in bilico su due pernii, in cima dell'asta, specialmente se molto lunga, affinchè il candelotto conservi sempre la stessa linea verticale della fiamma, nonostante l' inclinazione dell'asta.

LANTERNÚCCIA. *Dim.* e' *dispr.* di *Lanterna;* Lanterna troppo piccola o meschina.

LUCE. Qui non si nota che nel senso di quell' azione che esercitano sugli occhi nostri le materie in combustione. — « La luce del petrolio — delle candele — dell' olio — del gas — la luce elettrica. » — « La luce del petrolio è più nociva agli occhi che quella dell'olio. » — « Lumi che danno — che fanno poca luce. »

LUME. L'effetto della luce; lo splendore che emana da una sostanza accesa.

Lume è anche nome generico di ogni arnese in cui una fiamma, alimentata da un combustibile solido, liquido o gassoso, dissipa, splendendo, l'oscurità. — « Accendere — spengere il lume. » — « Portare il lume. » — « Mettere fuori i lumi. » — « Pulire i lumi. » — « Lume a olio — a gas — a petrolio. » — « Il lume è una mezza compagnia. » V. anche l'Art. 3° per i varii Lumi.

LUMICÍNO. *Dim.* di *Lume* nel secondo significato.

« Poi essersi trovato con effetto,
Lumache andar cercando contadini
Con una infinità di lumicini. »

Berni.

« In quasi tutte le novelle si racconta di lumicini lontani lontani e piccini piccini veduti di notte da' personaggi di esse. »

LUMIÈRA. Grosso arnese a più viticci, distribuiti intorno a un fusto, e pendente dal soffitto.

Le lumiere sogliono esser ornate di moltissimi pezzi di cristallo foggiati in globetti, in gocciole, ecc., sfaccettati, e disposti in festoni, ghirlandine e altri fregi, che fra mezzo ai lumi si mostrano vagamente iridati.

Le lumiere possono essere a cera, a olio, o a gas. — « Calare la lumiera. » — « Accender le lumiere. » — V. anche LAMPADÁRIO nell'Art. 3°.

LUMINARA o LUMINÁRIA. Grande e straordinaria copia di lumi alle finestre e alle facciate delle case e degli edificii pubblici in occasione di feste religiose o civili. — « La luminara famosa di Pisa ricorre per la festa di S. Ranieri. » — Più comunemente *Luminara.*

LUMINÁRIA. V. LUMINARA.

M

MANÍGLIA. V. LANTÈRNA DA TASCA.

MOCCOLAJA. La parte del lucignolo che arde, quando è divenuta troppo lunga e quasi carbonizzata, facendo men viva luce e cattivo odore. — « Lume che fa moccolaja. » — « Tagliar la moccolaja. » — « Quanta moccolaja! » — « Puzzo di moccolaja. »

P

PALLA. V. CAMPANA.

PARALUME. Lo stesso, ma in Toscana men comune di *Ventola*, sebbene più proprio. Può aver senso più generale. V. VÈNTOLA.

PÈRNIO. V. SMOCCOLATÓJE.

PIASTRÉTTA. V. SMOCCOLATÓJE.

PIEDÍNI. V. SMOCCOLATÓJE.

POSALUME. V. SOTTOLUME.

PUNTE. V. SMOCCOLATÓJE.

S

SMOCCOLARE. *Att.* e *n. ass.* Recidere la moccolaja dal lucignolo d'un lume o con le smoccolatoje o con le forbici o simili. — « Smoccola la lucerna. » — « Un proverbio: Chi è innamorato smoccoli; chi è geloso spenga. »

SMOCCOLATO. *Part. pass.* e *agg.* da *Smoccolare.* — « Lume smoccolato bene — male. »

« Che 'l poco lume che due lor candele
. . . .
Rendean fungose e male smoccolate
Nol lasciavan discernere. » *Buonarroti.*

SMOCCOLATÓJE, *plur.* e molto men comunemente *Smoccolatojo.* Sorta di cesoje per ismoccolare. Una delle *Branche* delle smoccolatoje termina in *Punta*, pel caso di dover raddrizzare o ripiegare la moccolaja: alla base di essa punta è la *Cassettina:* alla estremità dell'altra branca è la *Piastretta:* queste due parti si riscontrano, entrano l'una nell'altra, e rinchiudono la *Smoccolatura.*

Talora il *Pernio* delle due branche delle smoccolatoje è grossetto a foggia di tamburo, con entro una molla spirale, per tener bene unite l'una contro l'altra la piastretta e la cassettina, e meglio ritenere le successive smoccolature.

Le Smoccolatoje hanno talora tre *Piedini*, uno sotto ciascun *Anello*, il terzo sotto la cassettina. *Un vassoino* metallico, di forma allungata, e variamente adorno in armonia colle Smoccolatoje, serve a posarvele sopra.

SMOCCOLATÓIO. V. SMOCCOLATÓJE.

SMOCCOLATURA. La moccolaja recisa colle smoccolatoje o con simile strumento. — « Comandò già il Signore che le smoccolature de' lumi là nel suo Tempio, non solo si gittassero in certi vasi d'oro mondissimo, ma che si spegnessero subito. » (*Segneri.*)

SOTTOLUME, POSALUME. Un pezzo circolare, o quadrangolare, di pelle, di panno, d'incerato o anche di metallo, e talora di lana variamente intrecciata o ricamata, sul quale si posa il lume a olio o a petrolio affinchè non ne resti insudiciata la tavola o il tappeto che la cuopre.

SPÈNGERE. *Att.* e *n. pass.* Estinguere la fiamma d'un lume. — « Spengere il lume con un soffio. » — « Rimetti un po' d'olio nella lucernina, perchè a momenti si spenge. » — « Lumi che non si spengono al vento. »

SPENGITÓJO e SPEGNITÓJO. Nome generico degli strumenti atti a spengere i lumi. Vedi i due seguenti articoli.

SPÈNTO. *Part. pass.* di *Spengere.* — « Spento il lume, s'addormentò. » — « Candele spente. »

V

VASSOÍNO. V. SMOCCOLATÓJE.

VÈNTOLA. Quell'arnese di latta, o di cartoncino, o di carte colorate e figurate, fatto a cono tronco, che a qualche distanza circonda la fiamma della lucerna, e ne para la luce orizzontalmente all'intorno. Se ne fanno anche di seta fermata in un telajetto di metallo e che si adatta al lume per mezzo di un filo metallico ricurvo. — *Paralume* parrebbe più proprio e più generico.

VÈNTOLA A CONTRAPPÉSO. Più grande della precedente, dalla quale pendono due ferretti arcuati, lunghi mezzo metro o così, che in fondo si ravvicinano per comprendere fra sè un piatto di bronzo da posarvi su un moderatore. Questo si attacca a un cordone di seta o di bambagia, il quale fatto passare dentro una carrucola, che è su alla volta, dall' altro capo, e penzolante all'ingiù, gli si attacca un peso di piombo, il quale, essendo più peso della ventola, la fa stare all'altezza che si vuole, e la fa calare in giù quando colle mani si tien sollevato il peso, essendo allora la ventola più grave di esso.

VÈNTOLA LITÒFANA. Così chiamano (dice il Carena) una ventola di porcellana, bianca, non lustra, nella quale sono state fatte impressioni figurate, più o meno trasparenti, sì che le figure, vedute per trasparenza sembran dipinte a chiaroscuro. Talora più pezzi piani di questa sostanza riuniti in giro, formano una fascia poligona, fermata stabilmente alla lucerna, e cinge la fiamma tutt' all'intorno.

CAPO SESTO

DELL'ILLUMINARE

ART. II. — DELL' ILLUMINARE CON COMBUSTIBILI SOLIDI.

Indice Metodico.

Combústibili sòlidi
Cera
Ceráccia
Cerería
Cerajuolo
Grasso
(Sego
(Sevo
Cera *o* Candele di Segòvia
Steárica
Paraffína
(Bianco di balena
(Spermaceti
Candela
Lucígnolo
Candeletta
Candelettína
Candelína
Candelíno
Candelona
Candelone
Candelúccia
(Candele alla forma
(— gettate
— per effusione
(— per immersione
(— tuffate

Candelotto
(— da távola
(— da conversazione
— da carrozza
Mozzicone
Cero
—— pasquale
Cèreo
Tòrcia
Torcetto
Torcettíno
Quadrone
Doppiere
Móccolo
Moccoletto
Moccolino
Lumen Christi
Ceríno
Stoppíno
Strega
Cera nuova
—— arsa
—— a calo
Calo
Parare la cera
Tòrcia a vento
Fiáccola

—
(Candeliere
(Candelliere
Candellieríno
Candellierone
Candellierúccio
Piede
Fusto
Piattíno
Padellína
Bocciuolo
Candelabro
Viti
Vitíccio
Vèntola
Bugía
Stoppiniera
— a vasetto
— a cassetta
— in asta
Padelle
Padellíne
Palloncíni
(Fierucolona
(Rificolona
(Spengitojo
(Spegnitojo

DELL'ILLUMINARE

B

BIANCO DI BALÉNA. Materia grassa che trovasi in certe cavità del corpo di un grosso Cetaceo, del genere *Physeter* di Linneo, prossimo a quello delle balene. Questa sostanza, liquida nell' animale vivente, si assoda raffreddandosi all'aria: purgata, diventa secca, fragile, quasi cristallina: mescolata con cera, serve a fare ottime candele di bella trasparenza. — Con una sola voce il *Bianco di balena* si dice anche *Spermaceti*.

BOCCIUOLO. La parte superiore del candelliere, della bugía e simili, la quale ha un incavo cilindrico ad uso di ficcarvi la candela e adattarvi la padellína. — « Candela che non entra — che sguazza nel bocciuolo. »

BUGÍA. Specie di piccolo candelliere senza fusto, nel quale il bocciuolo sorge dal mezzo di un piede in forma di piatto e munito di un manico generalmente in forma di maglía o d'anello. — « Due bugíe d' argento cesellato per la camera degli sposi. » — « I canonici hanno il diritto di farsi tenere la bugía da un cherico, mentre leggono il messale. »

C

CALO. Quel tanto che scema (*cala*) di peso la cera delle candele, de' torcetti e simili, stando accesa e Quel tanto che si paga per il peso consumato. — « Dar la cera a calo. » — « Ci sono venti libbre di calo. » — « Pagare il calo della cera. » — « Il calo è di dieci lire. »

CANDÉLA. Cera, sego, o altro simile combustibile, conformato in cilindro, con lucignolo nell'asse, per appiccarvi la fiamma, a uso di far lume. — « Studiare al lume di candela. » — « Comprare le candele a peso. » — « Nè donna nè tela al lume di candela. » — « Negli alberghi fanno pagare un tanto anche per la candela. »

CANDELABRO. Grande candelliere ornato, a più rami, per potervi acconciare più candele. Servono generalmente per le chiese; ma più piccoli s'usano anche per le case. — « Compra un pajo di candelabri di bronzo dorato per tenerli sul caminetto. » — « Orologio e candelabri in argento ossidato. »

Per le chiese si vedono anche candelabri a olio.

CANDÉLE ALLA FÓRMA o meglio GETTATE. Quelle che si fanno colando la materia strutta dentro una forma di stagno o d'altro metallo.

CANDÉLE GETTATE. V. CANDÉLE ALLA FÓRMA.

CANDÉLE PÈR EFFUSIÓNE. Quelle fatte versando la materia strutta sul lucignolo appeso verticalmente.

CANDÉLE PÉR IMMERSIÓNE o TUFFATE. Quelle che si fanno tuffando più e più volte i lucignoli in un recipiente ripieno del combustibile liquefatto.

CANDÉLE TUFFATE. V. CANDÉLE PÈR IMMERSIÓNE.

CANDELÉTTA. *Dim.* di *Candela.* — « S'accosti una candeletta accesa alla lente. » (*Magalotti*).

CANDELETTÍNA. *Sottodim.* di *Candela.* — « La vide inginocchiata a piè dell' altare che offriva la sua candelettina alla Vergine, e pregava per la madre malata. » (*Meini*).

CANDELIÈRE. V. CANDELLIÈRE.

CANDELINA. *Dim.* di *Candela;* più piccola della *Candeletta.* — « A una cornice che la girava (*la camera*), d'intorno intorno appiccato avevano più di mille candeline di cera bianca, tutte quante accese. » (*Lasca*).

CANDELÍNO. *Dim.* di *Candela;* più sottile della *Candelina.* — « Candelini per gli altarini de' ragazzi. »

CANDELLIÈRE e CANDELIÈRE. Meglio il secondo, ma vivi ambedue in Toscana e d'uso promiscuo nel resto d'Italia e negli scrittori. Il Tommaseo pensa che la pronunzia toscana della LL abbia ragione dall'essere lunga la vocale che precede. — Il Candeliere è Arnese da piantarvi la candela per tenervela accesa. Parti del Candeliere sono: il *piede*, il *fusto*, il *bocciuolo* (V.) e il *piattino* per raccogliere le sgocciolature della candela. Talvolta a questo piattino, annesso stabilmente al Candelliere, per lo più tutto d'un pezzo con esso, un altro se ne soprappone amovibile, più largo, di cristallo, o di sottil foglia metallica, o anche di carta bianca o tinta, smerlata a foggia di foglie crespe, e detto *Padellina.* Nei grossi candellieri di chiesa la Padellina è di latta. — « Candellieri di legno dorato per le chiese. » — « Un par di candelieri in bronzo dorato. »

CANDELLIERÍNO. *Dim.* e *vezz.* di *Candelliere.* — « Due bei candellierini per il tavolino da giuoco. » — « Candellierini di legno per balocco a' bimbi che fanno gli altarini. »

CANDELLIERÓNE. *Accr.* di *Candelliere.* — « Guarda che razza di candellierone! — Serve nella settimana santa per il cero pasquale. »

CANDELLIERÚCCIO. *Dim. dispr.* di *Candelliere.* — « Candellierucci di poco prezzo. »

CANDELÓNA. *Accr.* di *Candela* — « Una candelona di cinque libbre. »

CANDELÓNE. « *Accr.* di *Candela*, e più grosso della *Candelona.* Ma per lo più ha senso di celia. — « Cantava col suo candelone in mano. » (*Meini*).

CANDELÒTTO. Candela di cera, più corta delle candele ordinarie, in proporzione della sua grossezza. Serve per lumiere, candelabri e simili.

CANDELÒTTO DA CARRÒZZA. Più grosso e più corto che non quello da tavola. Si mette nei lampioni delle carrozze, quando non vi si arde olio.

CANDELÒTTO DA CONVERSAZIÓNE. V. CANDELÒTTO DA TÁVOLA.

CANDELÒTTO DA TÁVOLA, CANDELÒTTO DA CONVERSAZIÓNE. Quello la cui lunghezza non suole esser maggiore di un palmo e mezzo all'incirca. Questi candelotti si mettono nei Candellieri a uso ordinario di casa e anche nelle Ventole e nelle Lumiere.

CANDELÚCCIA. *Dim.* con *dispr.* di *Candela.* — « Una candeluccia di sego infilata in una bottiglia era il più gran lusso della soffitta ove il disgraziato Professore riguardava sino a tarda notte i lavori degli scolari. »

CÉRA. Secrezione animale, solida, con la quale le api neutre fabbricano i favi, ne' cui alvèoli ripongono il miele. È anche una secrezione vegetale di alcuni alberi indigeni ed esotici. — « Candele di cera. » — « Parar la cera. » — « Lavori in cera. »

S'usa anche per Quantità di cera, di candele accese o da accendersi. — « Altari carichi di cera. » — « La cera per l'accompagnamento del Conte la presero a calo dal droghiere che sta sulla cantonata. »

CÉRA o CANDÉLE DI SEGÒVIA. Si dice scherzando con un giuoco di parola a indicare le candele di sego. Lo usò anche il Giusti nelle lettere: « In terra mattoni schietti; torno torno al muro, cassapanche e seggiole tutte scompagnate; ventole alle pareti a tre candele di cera di Segovia. »

CÉRA A CALO. Si dice delle candele, de' torcetti, e simili, che si prendono da chi ne fa commercio e gli si paga soltanto il peso calato durante il tempo che rimasero accese. — « Presero la cera a calo dal farmacista Anelli. » — « Il mio droghiere guadagna moltissimo dando la cera a calo pe' trasporti funebri. »

Il Giusti, con leggiadra metafora, scrisse nel *Brindisi:*

> « Ma tutti asciugano
> Bottiglie a scialo,
> Senza battesimi,
> Nè prese a calo,
> Che vanno e vengono
> Sempre stappate,
> E si licenziano
> Capivoltate. »

V. anche CALO.

CÉRA ARSA. Dicesi delle candele e delle torcie, che già sono state accese, e che per ciò si comprano a minor prezzo, ovvero dicesi anche di cera nuova, che, adoperata per non lungo tempo, si restituisce al Cera-

juolo, pagandogliene il solo consumo o calo.

CÉRA NUOVA. Quella delle candele, delle torcie e simili, non ancora state accese. — « L'altar maggiore era tutto a cera nuova: la cera arsa fu adoperata per gli altari minori e per le lumiere. » — « La cera nuova s' accende meno facilmente di quella arsa. »

CERÁCCIA. *Pegg.* di *Cera.* — « Una candela di ceraccia sudicia e non purgata. » (*Rigutini*).

CERAJUOLO. Chi fa o vende candele, torcetti di cera e simili; e anche Colui che para la cera che scola da' torcetti accesi nelle processioni o negli accompagnamenti funebri.

CÈREO. *Sost.* Non comune in Toscana per *Cero,* ma vivo in più dialetti. — « Cereo pasquale — *e assolutamente* — il cereo. »

« Ma da le mitiche vette di Fiesole
Tra le pie storie de' vetri roseo
Guardava Apolline: su l'altar massimo
Impallidiano i cerei. »

Carducci.

CERERÍA. Luogo dove si fabbrica o si vende cera in candele, torcetti e simili. — « Antonio è ministro della cereria Dolci. » — « La miglior cereria è quella del Dolci. »

CERÍNO. V. Stoppíno.

CÉRO. Grossissima candela di cera, che serve a certi usi di chiesa. — « Offrire un cero all' altare della Madonna. » — « Cherici destinati a portare i ceri nel tempo delle funzioni. » — « Ceri di tre chilogrammi pe' candellieroni dell'altar maggiore. »

CÉRO PASQUALE. Quel grossissimo cero che si benedice dal Diacono il sabato santo e verso la metà del quale si ficcano cinque pine di legno o d'incenso dorato o inargentato e che si accende nelle funzioni per tutto il tempo pasquale. — « Intagliò fra Giovanni un candeliere alto più di quattordici piedi per lo cero pasquale, tutto di noce, con incredibile diligenza (*Vasari*).

COMBÚSTIBILI SÒLIDI. Parlando dell'Illuminare, sono quelli che si ardono collo scopo di far lume. Tali sono la Cera, il Sego e alcuni altri di somigliante natura.

D

DOPPIÈRE. Per Torcia o Torcetto non è più dell'uso familiare e s'adopererebbe solo nel linguaggio poetico o nella prosa molto sostenuta: per lo più in plurale.

F

FIACCOLA. Propriamente è Fusto di pino o di qualsivoglia materia accensibile, spalmata di cera, o d'olio o bitume per far lume la notte: ma oggi per estensione si dice anche di certi palloncini o rificolone illuminati da un pezzo di candela in cima a una canna o a un bastone, in segno di festa. — « Ritirata — Serenata con le fiaccole — Accompagnamento di fiaccole. »

FIERUCOLÓNA. V. Rificolóna.

FUSTO. La parte del Candelliere che s'innalza, più o meno ornata, dal mezzo del piede e termina col bocciuolo. — « Fusto in bronzo d'antico candeliere. » — « Fusto di candeliere svitato dal suo piede per lustrarlo meglio. »

G

GRASSO. *Sost.* Materia biancastra, untuosa, soda, la quale s'accumula più o meno abbondantemente in alcune parti interne degli animali a sangue caldo, specialmente dei mammiferi.

Il Grasso, a uso di combustibile, è tratto particolarmente dai ruminanti e si dice Sego.

L

LUCÍGNOLO. Quelle fila di bambagia che sono disposte lungo l' asse delle candele per appiccarvi il fuoco e far lume. — « Candele col lucignolo troppo grosso, che si consumano in quattro e quattr' otto. » — « Quando il lucignolo è troppo sottile, le candele si spengono al minimo soffio. »

LÚMEN CHRISTI. Vedi l'Art. 4° del Capo 4°.

M

MOCCOLÉTTO. *Dim.* di *Moccolo.* — « La festa de' moccoletti che si soleva fare nel carnevale a Roma solamente, ora la fanno in quasi tutte le città d'Italia: inutile quindi il descriverla. »

MOCCOLÍNO. *Dim.* di *Moccolo.* — « Gli faceva lume su per lo scale con un moccolino. »

S'usa anche per *Stoppino,* ma men comunemente. — « Bruciare le zanzare col moccolino prima d' andar a letto. »

MÓCCOLO. Candela della quale sia arsa la maggior parte.

Dicesi anche di candela intera, ma corta e sottile.

« Uno fa i miracoli e un altro raccoglie i moccoli. » — « È meglio un moccolo che andare a letto al bujo.»

MOZZICÓNE. Cortissimo moccolo, nel primo significato di questa voce, un avanzaticcio di candela, il culaccino della medesima. — « Spácciati prima che sia logoro affatto questo mozzicon di candela. » (*Lasca*).

P

PADÈLLE. V. PADELLÍNE.

PADELLÍNA. V. CANDELLIÈRE.

PADELLÍNE. Quella specie di piccoli tegami ne' quali in occasione di illuminazioni si fa ardere il sego per mezzo di un lucignolone fatto con un po' di cencio o di stoppa o simili. — « Padelline che servono alle illuminazioni pubbliche, per attestare col sego la gioja delle anime pure, e fare le veci delle risate grasse. (*Tommaseo*). » — Se grandi, si dicono anche Padelle. — « Cadde giù dalla cupola del Duomo mentre vi saliva a mettere a posto le padelle per l'illuminazione. »

PALLONCÍNI. Recipienti di carta colorata, di varie forme, da tenersi appesi, entro a' quali s'accende un moccoletto in occasione di illuminazioni per pubbliche feste. — « Faceva un bellissimo vedere quel lungo stradone del parco tutto illuminato a palloncini bianchi, rossi e verdi. » — « Mettere i palloncini alla finestra. »

PARAFFÍNA. « Nome formato dal latino *Parum affinis,* è che si dà ad un idrocarburo solido, derivante dalla distillazione secca del legno, della torba, di certi schisti bituminosi, e che si riscontra eziandio, come prodotto naturale, in alcuni petrolii. È solido, coll'aspetto della cera, un po' translucido, combustibile con bella fiamma, tanto che se ne fanno candele, e si usa in qualche altro caso in cambio della cera. » (*Selmi*).

PARARE LA CÉRA. Dicesi di quel raccogliere che si fa dalla povera gente, e massime da' ragazzi, in un cartoccio la cera che gocciola giù da' torcetti accesi durante le processioni e gli accompagnamenti funebri. — « Come sono nojosi questi ragazzacci che vengono a parar la cera. » — « Vanno a parar la cera e poi la vendono per comprarsi un po' di vino. » — Anche senza l'articolo. — « Andare a parar cera. »

PIATTÍNO. V. CANDELLIÈRE.

PIÈDE. La parte inferiore, generalmente rotonda e più o meno ornata, dal mezzo della quale sorge il fusto del Candelliere e di simili arnesi — « Candelliere col piede troppo piccolo relativamente all'altezza del fusto. » — « Piede che si svita. »

Q

QUADRÓNE. Lo stesso che Torcia grande, ed è termine di Cereria, cioè dell'officina del Cerajuolo.

Così il Carena: ha qualche esempio; ma la credo voce oramai fuor d'uso, almeno in Toscana; nè io l'ho mai sentita usare, nè in Toscana nè fuori.

R

RIFICOLÓNA. Corruzione popolare di *Fierucolona*, che nessuno però dice più. Era già un fantoccio di donna con un lume acceso entro un palloncino di carta che si soleva portare in cima a un bastone per la festa della Madonna che cade verso la fine di settembre. Ora si dicono *rificolone* anche semplici palloncini o cartocci con un moccoletto in cima a un bastone o a una canna. I ragazzi le portano per le vie gridando con una cantilena monotona: *L'è più bella la mia delle rificolone* o *L'è più bella la mia di quella della zia....* Così almeno si cantava a' miei tempi!!

S

SÉGO e anche, ma in Toscana ritenuta per voce affettata, SÉVO. Quella parte di grasso di varii ruminanti, la quale, per la maggiore sua sodezza e bianchezza, è comunemente adoperata a fabbricar candele. — « Illuminazione a sego. »

SÉVO. V. Ségo.

SPEGNITÓJO e SPENGITÓJO. Quello per le candele è un piccolo arnese di metallo, a foggia di cono vuoto, col quale si cuopre la fiamma per ispegnerla, impedendone all'aria l'accesso. Ha da un lato una piccola presa, se si adopera per le candele che ardono su' piccoli candellieri che servono agli usi domestici, o un bocciuolo nel quale entra una canna o un bastone se serve a spengere le candele e i ceri delle chiese o quelle, che, anche nelle case, rimangono in alto a lumiere, ventole e simili:

« E frigge e lessa in uno spegnitojo
Ch'ei ciuffò in chiesa.

Ruspoli.

SPENGITÓJO. V. Spegnitójo.

SPERMACÈTI. V. Grasso di baléna.

STEÁRICA. Aggiunto delle candele fatte di grasso depurato. — « Le candele steariche sono più economiche di quelle di cera. » — E anche a modo di Sostantivo. — « Un pacco di stearìche. »

STOPPINIÈRA. Piccolo arnese portatile, in cui o su cui è avvolto un lungo pezzo di stoppino, a uso di sigillar lettere, accender lumi, e anche di lume nell' andar da un luogo a un altro per la casa. — « Ricca stoppiniera d'ottone — di legno. »

STOPPINIÈRA A CASSÉTTA. Specie di bauletto tutto di latta, d'ottone o d' altro metallo, lungo poco più di mezzo palmo, piano di sotto, tondo di sopra, in cui entra all'un de' capi una cassettina ripiena di stoppino ripiegato più volte su di sè, la cui estremità da accendersi è presa fra gli orli della cassetta e dell'astuccio.

STOPPINIÈRA A VASÉTTO. E appunto un piccolo vaso metallico più alto che largo, con coperchio conico bucato in cima, per farvi passare la punta dello stoppino, che è aggomitolato nel vaso stesso.

STOPPINIÈRA IN ASTA. Specie di piccolo candelliere metallico dal cui piede sorge verticale un fusto cilindrico, sul quale è avvolto in più giri lo stoppino. Il capo di questo, che ha ad esser acceso, s'innalza alquanto al di sopra di un Piattellino, entrando in un foro centrale del medesimo.

Il Piattellino è diviso diametralmente in due parti, che s' aprono stringendo due manichetti, o si richiudono per forza di molla.

STOPPÍNO. Fu usato e vive anche in alcuni proverbi nel significato di *Lucignolo* da candele e da lumi a olio. — « A gran lucerna grosso stoppino. » — « Altri hanno mangiato la candela, e tu smaltisci le stoppino. »

Ora in Toscana *Stoppino* è una specie di candeluccia non più grossa di una penna d'oca, ma di lunghezza indeterminata, perchè, nel formarla per immersione, s'innaspa su un tamburo o rocchetto, a modo di una matassa. Taluni lo dicono anche *Cerino,* ma questa voce pare che indichi stoppino più grosso e di migliore qualità. Serve a accender lumi, sigillar lettere e anche di lume girando per la casa. — « Nella stoppiniera non c'è più stoppino. » — « Una matassina — una palla di stoppino. » V. anche Stréga.

STRÉGA. Specie di stoppino ordinario che si fa con due lucignoli coperti di poca cera e ritorti insieme a uso d'accendere le candele nelle chiese. Generalmente i sagrestani se la fanno da sè immergendo i lugignoli negli avanzaticci e ne' colaticci della cera fatti struggere al fuoco in un vaso purchessia.

T

TORCETTÍNO. *Dim.* di *Torcetto.* — « Bambini che vanno a processione co' loro torcettini. »

TORCÉTTO. Quattro lunghe candele di cera bianca riunite insieme in quadro e ciascuna col suo lucignolo ma in modo da formare un solo pezzo. Servono per certe funzioni religiose nelle chiese, per processioni e per accompagnamenti funebri. — « Prendere i torcetti a calo. » — « All' accompagnamento del Barone ci saranno stati da trecento torcetti. » — In Firenze si dicono raramente Torce; ma fuori di Firenze e massime di Toscana, più spesso *Torce* che *Torcetti.*

TÒRCIA. Fuor di Firenze e di Toscana lo stesso che *Torcetto;* ma da noi *Torcia* è quella a vento, nella quale entra la resina. — « Che puzzo che fanno le torcie de' fratelli della Misericordia ! »

TÒRCIA A VÈNTO. Specie di torcia fatta di stoppa o di funicella, impiastrata e spalmata di sego, resina o cera, poi ricoperta di grossa carta. La fiamma di questa sorta di torcia, spande gran fumo, ma resiste al vento.

« Sale in bigoncia con due torce a vento
Acciò lo vegga ognun pro tribunali. »
Lippi.

V

VÈNTOLA. Quasì sempre in plurale. « Arnese di legno dorato, per lo più, fatto a foggia di spera, con uno o più viticci da basso per uso di sostener candele; e si appende alle pareti, segnatamente nelle chiese. — « Lumiere e ventole. » — Vedine anche un esempio del Giusti in CÉRA O CANDÉLE DI SEGÒVIA.

VITI. Quasi sempre in plurale. Quei lunghi candellieri che in certe cerimonie religiose sono portate sul braccio da' cherici. — « Quando entra la messa cantata precedono i cherici con le viti. » — « I cherici alzano le viti a certi punti della messa. » — « Portare le viti alla processione. »

VITÍCCIO. Generalmente in plurale. — « Per similitudine *Viticci* chiamansi certi arnesi di ferro, per lo più, che dal Gambo (il quale sta fisso a un anello fermato al muro, o saldato in legno) si diramano e si allungano in quattro o cinque sottili bracciuoli, in cima ai quali si ficcano le candele. Servono per illuminazioni. » (*Meini*).

CAPO SESTO

DELL'ILLUMINARE.

ART. III. — DELL' ILLUMINARE CON COMBUSTIBILI LIQUIDI.

Indice Metodico.

Combústibili liquidi
Òlio
— vegetale
— animale
— minerale
Petròlio
(Spírito
(Álcool
Lume
Lumajo
Lucerna
— di vetro
— a tromba
— idráulica
— idrostática
— meccánica
Lucernetta
Lucernúccia
Lucernáccia
Luminello
Lucígnolo
(— tondo
(— pieno
(— piatto
(— a nastro
Calza
Lucignolíno
(Spengitojo
(Spegnitojo
Lucernína
Piede
(Fusto
(Canna
(Pomo
(Palla
Coppa
(Beccucci
(Becchi
Coperchíno
Máglia
Nodo
Catteníne
Mollette
Smoccolataíno
Spegnitojo
Fusellíno
Vèntola
Gambo
Bocciuolo
Anello
Lucerníno
Lucernata
Lume a mano
Fáscia
Coda
Mánico
Máglia
Gancetto
Punta
Uncíno
Lucerniere
Piede
Fusto
Scaletta
Lume a stella
(Rivèrbero
(Spera
Lumíno
—— da notte
Bugía
Rócca
Cipolla
— imperniata
Bicchieríni
(Lámpada
(Lámpana
Bráccio
Cappelletto
(Máglia
(Anello
Catenelle
Corpo
Culatta
Grúmolo
Campanella
Contrappeso
Lampadetta
Lampadúccia
Lampaníno
Padellína
Lampadário
Lampione
Lampioncíno
Lampionajo
Lume all'inglese
Moderatore
Piatto
Lume a bilância
Lume a petròlio
Cipolla
(Scartòccio
(Tubo
Far fumo
Filare

DELL'ILLUMINARE.

A

ÁLCOOL. V. SPÍRITO.

ANÈLLO (della lampada). V. LÁMPADA.

ANÈLLO (della vèntola). V. VÈNTOLA.

ASTA (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

B

BECCUCCI o BÉCCHI (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

BICCHIERÍNI. Que' piccoli recipienti di vetro bianco o variamente colorato, ne' quali si suol mettere un po' d'acqua con sopra più o meno olio, e un lucignoletto o un piccolo fiocco di cotone per le pubbliche illuminazioni. I bicchierini o si posano sui davanzali delle finestre, su' cornicioni e simili, o con fili di ferro si dispongono in varii disegni sopra armature di legno o si appendono più o meno alti a modo di festoni a corde ovvero a grossi fili di ferro lungo le vie o trasversalmente ad esse. — « Il palazzo era tutto illuminato a bicchierini bianchi, rossi e verdi. » — « Bicchierini disposti in modo da formare un *Viva Umberto!* »

BOCCIUOLO (della ventola). V. VÈNTOLA.

BRÁCCIO (della lampada). V. LÁMPADA.

BUGÍA. Piccolo lume a mano, generalmente d'ottone, che si compone di un piede munito d'anello laterale e dal cui mezzo sorge un recipiente per l'olio in forma di cipolla, sull'alto della quale è fermato a vite un luminello per il lucignolo: dal lato dell'anello è un piccolo spengitojo fermato al corpo o cipolla per mezzo di una maglietta, in modo che si possa facilmente abbassare sul lucignolo e sollevarnelo. — « Per girare di notte per le case le bugie son comodissime. » — « Bugie a olio » — « Bugie per le candele. » — V. anche l'Articolo precedente.

C

CALZA. Quel rado tessuto di bambagia in forma di budello o di nastro, che nei moderni lumi a olio o a petrolio, serve di lucignolo. — Fuor di Toscana è detto anche *Fettuccia*, *Stoppino* e in mille altri modi. — « Tagliar pari la calza — alzarla — abbassarla. »

CAMPANÈLLA (della lampada). Vedi LÁMPADA.

CAPPELLÉTTO (della lampada). V. LÁMPADA.

CATENÈLLE (della lampada). V. LÁMPADA.

CATENÍNE (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

CIPÓLLA. Il recipiente di vetro o di porcellana ove ne' lumi a petrolio sta il liquido e la calza. — « Lume con una cipolla tanto grossa che conterrà un litro di petrolio. »

CIPÓLLA. Lumicino di vetro, in forma di cipolla con piccolo gambo, che si infila in una specie di candeliere fatto a posta, e si adopera agli usi domestici.

CIPÓLLA IMPERNIATA. Lume a mano d'ottone, della forma quasi di una cipolla, da cui piglia il nome, con luminello dalla parte di sopra, e ben piombato dalla parte di sotto. Questo è imperniato a' due lati di un mezzo cerchio d'ottone col convesso di sotto, il quale posa su un piede rotondo con piccola presa in forma di anello. Questo lume è assai comodo, perchè quando si ha in mano, in qualunque modo si tenga, e qualunque moto si faccia, l'olio non si versa mai, perchè essendo girevole, ed essendo piombato in fondo, resta sempre col luminello all'insù e col fondo all'ingiù.

CÓDA (del lume a mano). V. LUME A MANO.

COMBÚSTIBILI LÍQUIDI. Denominazione di quei liquidi che si ardono collo scopo di far lume. Tali sono gli olj vegetali e minerali e lo spirito di vino.

CONTRAPPÉSO. V. LÁMPADA.

COPERCHÍNO (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

CÒPPA (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

CÒRPO (della lampada). V. LÁMPADA.

CULATTA (della lampada). V. LÁMPADA.

F

FAR FUMO. Si dice de' lumi a petrolio quando, ardendo rapidamente il liquido e la calza perchè troppo alta, si solleva dallo scartoccio una specie di vapore scuro e puzzolente. — « Abbassa la calza: non vedi che fumo fa? » — « Anche il lucignolo e la calza de' lumi non bene spenti fanno fumo. »

FÁSCIA (del lume a mano). V. LUME A MANO.

FILARE. *Neutro*. Si dice de' lumi a olio e a petrolio con la calza, quando, per essere questa troppo alta, la fiamma s' allunga fin oltre lo scartoccio in forma di grosso filo di fuoco. — « Il lume fila: tira giù la calza, ch'e' non abbia a scoppiare. »

FUSELLÍNO (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

FUSTO (del lucerniere). V. LUCERNIÈRE.

FUSTO (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

G

GAMBO (della Ventola). V. VÈNTOLA.

GANCÉTTO (del lume a mano). V. LUME A MANO.

GRÙMOLO (della lampada). V. LÁMPADA.

L

LÁMPADA e corrottamente LÁMPANA. Vaso metallico che si tiene sospeso in alto, specialmente davanti a cose sacre, e in cui arde una fiammella a olio, non tanto per far lume, quanto in segno di venerazione.

Nella Lampada è riposto un vaso di vetro, che pure chiamano *Lampada*, nel quale è l'olio su cui galleggia un luminello col lucignolo.

La lampada talora è appiccata a un *Braccio* di ferro, girevole orizzontalmente. Più sovente pende sospesa dal soffitto, o stabilmente, o in modo scorrevole nel verso verticale.

Le parti di queste lampade sono le seguenti: il *Cappelletto*, con *Maglia* o *Anello* per appendere la Lampada: le *Catenelle*, che in numero di tre, o anche di quattro, discendono dal Cappelletto divergenti, e reggono il *Corpo* della Lampada: questo suol avere all'ingrosso la forma di un cono rovescio, ora fatto a gola, ora diversamente conformato: la *Culatta*, o parte inferiore della lampada, va restringendosi, termina in *Grumolo*, e questo in una *Campanella* o *Anello*, per poter colle mani tirar giù la *Lampada*, quando essa, per mezzo di cordoncini e di pulegge, è tenuta in bilico dal *Contrappeso* metallico, cui si dà spesso, in quelle da chiesa, la figura di una colomba.

Oggi si dicono *Lampade* anche i lumi a petrolio, pendenti dal soffitto, in modo simile o eguale a quello della lampada descritta.

LAMPADÁRIO. « Il grande de' teatri che scende dall'alto nel mezzo. — *Lampadario* è arnese di metallo, al quale si appendono più *lampade*, o, come dicesi più comunemente, *Lampane*. Quindi *Lampadario*, tutte insieme le lampane che vi sono appese. — « Lampadario all' altare del Sacramento — all' altare della Madonna. » — Quello dei teatri chiamasi *Lumiera*. E *Lumiere* nelle chiese, quelle che pendono dagli archi o simili, e hanno molte candele. » (*Meini* e *Tommaseo*).

LAMPADÉTTA. *Dim.* di *Lampada*. — « Una lampadetta accesa davanti all'altare della Madonna diffondeva intorno un debole chiarore. »

LAMPADÚCCIA. *Dim.* di *Lampada;* Piccola, o comecchessia non atta all'uopo.

LÁMPANA. V. LÁMPADA.

LAMPANÍNO. Specie di scatoletta di latta, di forma cilindrica, sul cui piano superiore è la necessaria apertura, sì per adattarvi il luminello, e sì per rifondervi l'olio. Così il Carena — Più comunemente è semplice *Dim.* di *Lampana*. — « Pendeva dal mezzo del palco una lumiera in forma

di stella.... con gran numero di lampanini. » (*Buonmattei*).

LAMPIONAJO. Colui che ha l'ufficio d'accendere i lampioni per le vie, siano questi a gas, a petrolio o a olio. — « I lampionaj vanno nel giorno a ripulire ciascuno i lampioni che essi poi debbono accendere al calar della notte. »

LAMPIONCÍNO. *Dim.* di *Lampione;* Piccolo lampione.

LAMPIÓNE. Specie di grossa lanterna a olio o a petrolio che di notte si tiene accesa nell' atrio, o su per le scale delle case, o nelle vie della città. Il lampione è a tre vetri o cristalli, se appiccato contro il muro; a quattro, o più, se sospeso in aria; in tutt'e due i casi uno dei cristalli fa da sportello. Si dicono Lampioni anche quelli a gas e quelli delle carrozze. — « Il portinajo deve pensar lui a accendere il lampione. » — « Quando è lume di luna non accendono tutti i lampioni della città, ma una metà soltanto. » — « Le guardie fanno pagar la multa a' fiaccheraj che dopo una certa ora vadano per la città co' lampioni spenti. »

LUCÈRNA. Denominazione generale di arnese domestico da far lume, per lo più di metallo, che si regga sur un piede, e la fiamma del cui lucignolo sia alimentata con olio. — « Olio di lucerna, ogni mal governa. »

LUCÈRNA A TRÓMBA. È una lucerna per lo più di stagno, la cui parte superiore, in forma di candelotto, è liberamente incastrata nell' inferiore, che è un candelliere, nel cui piede è contenuto l'olio, e in questo pesca una piccola tromba premente, messa in azione dall' alternato abbassare colla mano il piattellino, e con esso il candelotto, e dal rialzarsi di questo per effetto di una interna sottoposta molla spirale, sì che dopo poche di queste tratte, l'olio monta ad inzuppare il lucignolo, e alimentare la fiamma.

LUCÈRNA DI VÉTRO. Quella il cui olio è contenuto in recipiente di vetro o di cristallo. Questo recipiente è di forma globosa, ovale, o schiacciata, con bocca tonda nella parte superiore, da adattarvi il luminello, e in basso si prolunga in una specie di codolo che si pianta nel bocciuolo d'un ordinario candelliere di metallo.

LUCÈRNA IDRÁULICA. Denominazione collettiva di tutte quelle lucerne, nelle quali il recipiente dell'olio, annulare, o di altra foggia, si trova più alto che non è il luminello, o il becco della lucerna; e l'olio, per uno o più tubi, va cadendo successivamente verso la fiamma, per alimentarla. Ciò accade per la tendenza che hanno i liquidi a disporsi a livello nei vasi comunicanti.

LUCÈRNA IDROSTÁTICA. Quella nella quale l'olio è mantenuto a livello della fiamma dalla pressione di un altro liquido più pesante, che suol essere l'acqua, o una soluzione salina.

Questa costruzione è fondata sul principio che liquidi eterogenei, in tubi comunicanti, si dispongono ad altezze che sono in ragione inversa delle loro gravità specifiche.

LUCÈRNA MECCÁNICA. Denominazione collettiva che si dà a quelle lucerne nelle quali il serbatojo dell'olio, inferiore alla fiamma, anzi nel piede stesso della lucerna, è fatto gradatamente salire per mezzo di una combinazione di ruote dentate, che comunicano un lento movimento verticale a uno stantuffo, messo in moto dalla forza di una molla avvolta spiralmente entro a un tamburo, come negli orologi da tasca.

LUCERNÁCCIA. *Pegg.* di *Lucerna.* — « Lucernaccia tutta sconquassata. » — « Lucernaccia che non è più buona a nulla. »

LUCERNATA. Tant' olio quanto ne riceve in una volta la Lucerna. — « Gli rimboccò tutta intiera una gran lucernata d'olio sopra un rosso mantello. » (*Luigi Pulci*).

LUCERNÉTTA. *Dim.* di *Lucerna.*

> « Non parve a mattutin la lucernetta,
> Che si rinnalza spesso, e spesso cade. »
> *Luca Pulci.*

LUCERNIÈRE. Arnese di legno, a foggia di candelliere, cioè con *Piede* e *Fusto;* in questo, che è lunghetto, è la *Scaletta*, cioè una serie di buchi a diverse altezze, per piantarvi la punta del manico del lume a mano sì che abbia la voluta altezza. — Oramai non si vede che per le case dei contadini.

> « Un arcolajo, un trespolo, un paniere.
> Un predellino, un fiasco, un lucerniere. »
> *Berni.*

LUCERNÍNA. Lume tutto d' ottone, composto di un *Piede,* dal cui centro

sorge l'*Asta* o *Fusto*, grosso come il dito mignolo, lungo un quattro palmi circa, nel quale sono girevolmente infilati gli uni dopo gli altri i seguenti pezzi: il *Pomo* o *Palla*, che per fregamento d'interna Molla, può farsi scorrere, e fermarsi alla voluta altezza, per sostenere la *Coppa*, che contiene l'olio e il lucignolo, munita di uno o quattro *Beccucci* o *Becchi* curvi, gettati tutti d'un pezzo colla Coppa; su di questa va il *Coperchio* conico; poi l'Anello da incastrarvi il Gambo o Bracciuolo di una *Ventola;* in fine il *Nodo*, che è una piastretta, dalla quale pendono più *Catenine* cui sono appese le *Mollette*, le *Smoccolatoine*, lo *Spegnitojo* e il *Fusellino*, che è un filo di ottone curvo e biforcato in cima, che serve come d'infilacappio per far passare il lucignolo nei beccucci e nei luminelli.

All'estremità superiore del fusto è fermata a vite la *Maglia* che serve di presa per trasportare la Lucernina, o anche per appenderla. — « Ed egli, accesa una lucernina, la pose rasente l'uscio fuor della camera. » (*Lasca*). — « Oramai i lumi a petrolio hanno fatto sparire quasi dappertutto le lucernine. »

LUCERNÍNO. « *Dim.* di *Lucerna;* più piccolo della *Lucernina* e con più *vezz.* che la *Lucernetta;* non con senso di spregio come la *Lucernuccia.* » (*Tommaseo*).

LUCERNÚCCIA. *Dim. dispr.* di *Lucerna.* V. LUCERNÍNO.

LUCIGNOLÍNO. *Dim.* di *Lucignolo.* — « Fare un lucignolino per la bugia. »

LUCÍGNOLO. Più fila di bambagia che stanno immerse nell'olio della lucerna, o sono nell'asse delle candele, a uso di appiccarvi la fiamma e far lume.

Ufficio del Lucignolo è di tirar su per forza capillare il combustibile liquido o liquefatto, e tenerlo in continuato contatto colla fiamma per alimentarla. — « Lucignolo doppio. » — « Lucignolo troppo corto. » — « Pareggiare con le forbici il lucignolo. »

LUCÍGNOLO PIATTO o LUCÍGNOLO A NASTRO. Quello che è tessuto a guisa di nastro, talora incerato, e si infila sul luminello di forma schiacciata. — Più comunemente *Calza*, e fuor di Toscana *Fettuccia.*

LUCÍGNOLO TÓNDO o LUCÍGNOLO PIÈNO. Quello che è formato di più fila di bambagia parallele, o poco ritorte. S'adopra nelle varie lucerne di vetro e in alcuni altri lumi.

LUMAJO. « Colui che ha l'incarico di accendere i lumi in un luogo pubblico, come teatro, ecc. — Si dice anche Quell'artefice che fa ed accomoda i lumi, cioè le varie foggie di strumenti da far lume: ma ad alcuni lumaj parendo vocabolo troppo povero, si chiamano essi con voce esotica *Lampisti.* » (*Rigutini*). — *Lumajo* si dice più specialmente di Colui che ha cura de' lumi a olio.

LUME A BILÁNCIA. Que' due lumi appiccati alle estremità d'un'asta orizzontale, generalmente di ferro, fermata nel mezzo a un' asta simile che scende verticalmente dal palco, in modo che forma con esso due angoli retti. Si adoperano generalmente per i biliardi.

LUME. V. l'Articolo 1°.

LUME ALL'INGLÉSE. « Così dicesi qualunque lume più o meno ornato, di metallo, con olio e calza, con *fusto* e *piede*, e talora anche con *palla*, o *campana* e *scartoccio.* » (*Rocco*).

LUME A MANO. Dicesi particolarmente d'un vasetto di latta, a fondo e coperchio piani, paralleli, riuniti intorno intorno con *Fascia* di poca altezza: il vasetto è di figura cuoriforme, che va restringendosi sul davanti, dove è il luminello: alla parte opposta è saldata la *Coda*, che è una lista addoppiata dello stesso metallo, piegata all'insù in forma di arco, alla cui estremità, che sovrasta al centro del vasetto, è unito a occhio il *Manico*, che è un filo di ferro, terminato in *Maglia*, ovvero in *Gancetto*, a uso di appenderlo a che che sia.

In alcuni luoghi un consimile lume è tutto d'ottone o di latta, senza coperchio e senza luminello, e in luogo di questo è un pezzuolo metallico, fatto a doccia o canaletto inclinato, saldato nel fondo verso la parte anteriore a sostegno dell'estremità del lucignolo: il Manico è un'asticciuola, pure d'ottone, o di latta terminata in *Punta*, e accanto ad essa un *Uncino*, questo per appender il lume, quella per poterlo piantare nel Lucerniere.

LUME A PETRÒLIO. Dicesi quello di varie forme, ma sempre con scartoccio rigonfio in fondo, in cui la luce è alimentata dal petrolio.

LUME A STÉLLA. È un lume di latta o d'ottone, da appiccarsi al muro nei corridoj o per le scale, e la cui fiamma è riflessa da un *Riverbero*, detto anche *Spera*, cioè un pezzo di latta, piano o leggermente concavo, dalla cui circonferenza partono a modo di raggi parecchie liste di latta fatte a doccia, e talora alcune strisce di vetro da specchi, destinate ad aumentare la superficie riflettente.

Le altre parti di questo lume, comuni a più altri consimili, sono il Lampanino, e la Padellina.

LUMINÈLLO. Cortissimo cannello metallico, per lo più di latta, o d'ottone o di rame, amovibile, tondo o schiacciato, in cui è infilato il lucignolo de' lumi a olio.

LUMÍNO. Detto così assolutamente, intendono un piccolo lume portatile, consistente in un vasetto di stagno, formato da due piani circolari, di tre dita circa di diametro, distanti un po' meno l'uno dall'altro, riuniti da una fascia rigonfia nel mezzo, cioè convessa per di fuori: in essa è piantato un manichino di legno. Nel piano superiore del lumino, verso l'orlo, è un foro per ricevervi un luminello tondo, saldato a una piastrina di latta, che si volge orizzontalmente per aprire e chiudere la bocca del lumino, che è un foro centrale, larghetto, per rimettervi l'olio.

LUMÍNO DA NÒTTE. Dicesi quel piccolo lume che di notte si tiene acceso nella camera, specialmente in caso di malattia.

Suol essere fatto di un piccolissimo lucignolo incerato, infilato perpendicolarmente nel centro di un piccolo disco di carta, o di una girellina di sughero, che galleggia su un po' d'olio dentro un bicchiere, o in un piattino.

Talora si fa un Lumino da notte con un disco di carta sottile, la cui parte centrale si rialza e strettamente si rattorce su di sè fra il pollice e l'indice, a guisa di piccolo lucignolo, e la parte d'intorno si allarga in piano sull'olio.

Allo stesso uso, e nella stessa maniera, s' adopera anche un fiocco di cotone.

Talora un lumino da notte è fatto d'un piccolo emisfero, vuoto, di sottil lastra metallica, nel cui centro è incastrato un corto e sottile tubetto di vetro. Quest'arnesino si pone galleggiante sull'olio, ed esso, sia per la pressione del liquido stagnante, sia per forza della capillarità, sale in cima del tubetto; allora, accostatavi e tenutavi per qualche tempo una fiamma, l'olio nell'evaporare si accende, arde poi da sè senza lucignolo, e con piccola fiammella, finchè dura l'olio stagnante.

M

MÁGLIA (del lume a mano). V. LUME A MANO.

MÁGLIA (della lampada). V. LÁMPADA.

MÁGLIA (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

MÁNICO (del lume a mano). V. LUME A MANO.

MODERATÓRE. Lume a olio, congegnato per modo che si carica come un orologio, e secondo che si scarica porta l'olio su verso il lucignolo. Venuto da questo, che i meccanici danno tal nome, in certe macchine, ad un ordigno che serve a moderare la velocità del moto e a regolarlo. Tali lumi hanno il loro scartoccio e la ventola.

MOLLÉTTE (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

N

NÒDO (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

O

ÒLIO. In generale, è un liquido untuoso: poco mescibile coll'acqua: ordinariamente più leggiero di essa e capace di ardere con fiamma.

L'Olio, secondo la varia sua origine, è o vegetale, o animale, o minerale.

ÒLIO ANIMALE. Quello che si ottiene dalla distillazione d'alcune parti di mammiferi terrestri, come Unghie, Corna, Peli, ecc., ovvero si cava per ebullizione dal lardo di alcuni mammiferi marini, come Balene, Foche e altri cetacei; o anche da alcuni pesci che interi si fanno bollire lungamente in acqua, come Merluzzi e Aringhe.

ÒLIO MINERALE. Bitume liquido che trovasi naturalmente in alcuni terreni, come la *Nafta* e il *Petrolio*.

ÒLIO VEGETALE. È quello che mediante lo strettojo, si spreme dai

minuti semi di varie piante, come il Lupino, il Cavolo ravizzone, il Lino, la Canapa, ecc.: così pure dalla mandorla di varii alberi, come il Noce, il Nocciuolo, il Mandorlo, ecc.; più comunemente e in maggior copia dalla polpa e dal nocciolo delle Ulive mature, infrante e spremute (V. ÒLIO nell'Art. 1° del Capo 4°.

P

PADELLÍNA. È un piattello di latta sottoposto al Lampanino per ritenere l'olio che da esso si spandesse.

PALLA (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

PETRÒLIO. Così chiamasi un bitume liquido che si trova naturalmente in alcuni terreni, e che, depurato, serve per arderlo collo scopo di far lume; e ci sono i lumi fatti a posta.

PIATTO. Quel disco di bronzo, o con piede suo proprio, o invitato alle branche di una lumiera, sul quale si posa il lume moderatore.

PIÈDE (del lucerniere). V. LUCERNIÈRE.

PIÈDE (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

PÓMO (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

PUNTA (del lume a mano). V. LUME A MANO.

R

RIVÈRBERO. V. LUME A STÉLLA.

RÓCCA. Così chiamasi ancora un lume a mano di ottone con manico lunghetto fisso in un piede e sormontato da un recipiente rotondo per l'olio: detto anch' esso così per una certa similitudine con la Rocca da filare.

S

SCALÉTTA (del lucerniere). V. LUCERNIÈRE.

SCARTÒCCIO e men comunemente TUBO. Quel cilindro di vetro sottile e trasparente, non smerigliato, largo circa due dita, lungo un palmo o poco più, che si mette intorno alla base della fiamma de' lumi a calza, perchè renda la fiamma più vivace e ne divori il fumo per l'aumentata rapidità della corrente d'aria.

SMOCCOLATOÍNE (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

SPEGNITÓJO (della lucernina). V. LUCERNÍNA.

SPENGITÓJO e SPEGNITÓJO. Ne' lumi a olio è un piccolo cono di metallo, semplice o variamente lavorato, che per ismorzare il lucignolo è appeso o comecchessia unito girevolmente ai medesimi.

SPÈRA. V. LUME A STÉLLA.

SPÍRITO e scientificamente ÁLCOOL. Liquido leggiero, trasparente, prontamente infiammabile, che s'ottiene col distillare il vino, sia d'uva, sia d'altre frutte.

L'Alcool arde con fiamma rapidissima e senza fumo: la prima di queste due qualità lo rende troppo dispendioso per uso di illuminare: ambedue lo rendono opportuno a riscaldare prontamente qualche piccola cosa in casa e in viaggio, come a dire una tazza di brodo, un bricco d'acqua per fare il caffè e simili.

T

TUBO. V. SCARTÒCCIO.

U

UNCÍNO (del lume a mano). V. LUME A MANO.

V

VÈNTOLA. Quella delle lucernine si compone di un telajetto metallico, quadrato, rettangolare o circolare, nel quale è adattata una striscia di seta verde per parare la luce chè non dia direttamente negli occhi. La *ventola* si adatta alla lucernina per mezzo di un filo più o meno grosso di metallo (detto *Gambo*), il quale, partendo dalla metà superiore della intelajatura ove è adattata la seta, scende con una leggiera curva a piantarsi verticalmente nel *bocciuolo* o cannello di un *anello*, pure metallico, in forma di fascia che s'infila nel fusto della lucernina al disopra di quello onde pendono le smoccolatoje, lo spengitojo e il fusellino.

CAPITOLO SESTO

DELL'ILLUMINARE.

ART. IV. — DELL'ILLUMINAZIONE A GAS.

Indice Metodico.

Gas
Gaz
Gasse
Gas illuminante
—— fluente
—— compresso
Carbon fòssile
Coke
Arso
(V. l'Art. 10° del Capo 4°)
Fábbrica del gas
Gassajuolo
Fornello
Focolari
Gola
Canna
Camíno
Storte

Sportello
Staffa
Bietta
Vite di pressione
(V. Stòrte)
Tubi ascendenti
Tubo orizzontale
Bariletti
Tubo di condotta
Condensatore
Depuratore
Lavatojo
Cappello
Tubo d'entrata
Gasòmetro
Gassòmetro
Gazometro
Serbatojo

Pilastri
Stilo
Campana
Recipiente
Cannello
Scala
Tubo d'uscita
— conduttore
Tubi distributori
Becco di gas
Becco
Chiavetta
Rubinetto
Parafumo
Streghíno
Fuga di gas
Misuratore del gas
Contatore.

DELL'ILLUMINARE.

A

ARSO. V. l'Art. 10° del Capo 4°.

B

BARILÉTTI. Sono certi ingrossamenti cilindrici del Tubo orizzontale, tenuti pieni d'acqua, per la quale passa, si raffredda e si purifica alquanto il gas proveniente da ciascun Tubo ascendente.

BÉCCO. V. BÉCCO DI GAS.

BECCO DI GAS che anche dicesi semplicemente BÉCCO. L'ultima estremità dei tubi, pei quali il gas è menato dal Gasometro al luogo della sua combustione, a uso di far lume.

È un cannello, per lo più d'ottone, variamente ornato, che ha in cima uno o più minutissimi forellini, da cui esce il gas, il quale all'accostarvi una fiamma, s'accende, e continua ad ardere di bellissima luce.

Il Becco, secondo il numero e la disposizione dei forellini, presenta all'occhio o una sola fiamma, ovvero più fiamme distinte, variamente disposte, in forma di ventaglio, di stella di cifra, di parola, ecc.

Più becchi vicini, variamente disposti, formano viticci, lumiere, ecc.

Il gas che si arde nei Becchi è pagato o a durata di lume, ovvero a misura della quantità di gas realmente consumato. Per quest' ultimo modo occorre il Misuratore e Contatore. — « Per le scale ci sono tre becchi di gasse. » — « Nel negozio B. di dieci becchi di gas non ne accendono che tre. »

C

CAMÍNO. V. FORNÈLLO.

CAMPANA o RECIPIÈNTE. È un ampio vaso cilindrico, fatto di larghi pezzi quadrangolari di grossa lamiera imbullettati e saldati.

La Campana, da prima piena d'acqua, poi permanentemente immersa or più or meno nel Serbatojo, è destinata a ricevere il gas, il quale, come più leggiero, va successivamente salendo e scacciandone l'acqua.

La Campana ha un foro centrale in cui, e nell'annesso Cannello, è infilato lo Stilo che le serve come di guida nello scorrere che essa fa in alto e in basso, tenuta sospesa a una forte catena, la quale passando sur una girella centrale che è in alto della travatura, poi su altra girella laterale di rimando, discende, aggravata di un Contrappeso, parallelamente a uno de' pilastri, su cui è segnata la Scala.

CANNA. V. FORNÈLLO.

CANNÈLLO. È un tubo di lamiera, saldato al foro centrale della Campana, e prolungantesi inferiormente nella direzione dell'asse della medesima.

Questo Cannello, appunto come quello di un ombrello, abbraccia, senza stringere, lo Stilo, lungo il quale esso e l'unita Campana scorrono liberamente nella direzione verticale, non lasciata al gas altra via che quella del Tubo d'uscita.

CAPPÈLLO. V. DEPURATÓRE.

CARBÓN FÒSSILE. V. l'Art. 10° del Capo 4°.

CHIAVÉTTA. Pur troppo quasi nessuno dice così il Rubinetto che serve a dare al gas l'uscita attraverso al becco che è in vetta del tubo. Vedi in *Rubinetto* l'articolo del Fanfani e dell'Arlía.

CONDENSATÓRE. Luogo del tubo di condotta alquanto più allargato e più profondo, e dove ha nella parte inferiore, unito a squadra, un pezzo di tubo che pesca nell'acqua, e pel quale i vapori bituminosi condensati fluiscono in catrame, che raccolto di tempo in tempo, si serba a più usi, sì dell' officina stessa, e sì di altre arti.

Il tubo di condotta va quindi al Depuratore.

CONTATÓRE. V. Misuratóre del gas.

CÒKE. V. Stòrte in questo Articolo e Arso nel 10º del Capo 4°.

D

DEPURATÓRE o LAVATÓJO. Grande caldaja di ferro, la quale fa interruzione al Tubo di condotta: contiene acqua di calce, e su questa è capovolto un pesante *Cappello* di lamiera, che v'entra dentro, tenutovi sospeso da una fune, con girella e contrappeso.

In quest'acqua di calce il gas illuminante, proveniente dalle Storte, viene privato del gas acido carbonico, e altro, se ve n'è, e così depurato e lavato, passa nel Tubo di entrata sotto la Campana del Gasometro.

F

FÁBBRICA DEL GAS. È un ampio edifizio in luogo aperto, per lo più fuor dell'abitato, in cui si prepara e si depura il gas a uso di illuminare.

FOCOLARI. V. Fornèllo.

FORNÈLLO. Muramento che contiene più *Focolari* in linea retta, e altrettante *Storte* per distillarvi il *Carbon fossile*, o altri corpi per formarne il gas illuminante.

Il Fornello è sotto una tettoja sfogata, costruito di materiali refrattarii, cioè pietre o mattoni resistenti a gagliardissimo fuoco. Tutti i Focolari mettono il loro denso fumo in una sola *Gola* o *Canna* detta anche *Camino*, che torreggia piramidalmente sulla tettoja.

FUGA DI GAS e, quando non possa dar luogo a dubbio sul suo significato, semplicemente FUGA. Così dicesi l'uscire del gas da qualche rottura ne' tubi e il punto di essi ove son rotti. Talora s'usa, ma men comunemente, parlando del gas che esce da' becchi non accesi per non averne chiusa la chiavetta. — « L'incendio fu cagionato da una fuga di gas nell'Ufficio del cassiere. » — « Che puzzo! Ci deve essere una fuga di gas. » — « Non sono ancora riusciti a trovare la fuga del gas. »

G

GAS. Denominazione che si dà a que' corpi aeriformi le cui particelle tendono sempre a scostarsi e perciò mobilissime. — « Comprimere i gas — dilatazione dei gas. »

GAS COMPRÈSSO. Dicesi quello che si trasporta da un luogo all'altro, in vasi cilindrici di rame, nei quali è fortemente condensato con una pressione di più atmosfere. Da codesti vasi, e al solo aprirne il becco col girare di una chiavetta, esce il gas per effetto della elasticità acquistata dalla stessa condensazione, e dura molto tempo.

« Qualcuno dei lettori potrebbe non avere un'idea chiara di cotesta pressione *a più atmosfere*, niuna cosa potendo essere naturalmente premuta se non dall'unica atmosfera che gravita sul nostro globo terraqueo. Ma osservisi che il peso di quest'unica atmosfera è tale, che una colonna di essa, di qualsiasi base, fa equilibrio, e perciò equivale al peso di una colonna di mercurio di ugual base, e della stessa altezza di quella che ha nel Barometro, che è una gelosissima bilancia, il qual peso sia per es., di un chilogrammo: ora il gas che si condensa in un recipiente con qualsiasi pressione artificiale, equivalente a due, tre, dieci, cento, ecc., chilogrammi, è evidentemente da dirsi compresso a due, tre, dieci, cento, ecc. atmosfere, cioè una compressione artificiale, due, tre, ecc., volte maggiore della natural pressione dell'atmosfera. » *Nota dell' editore milanese.*

GAS FLUÈNTE. Parlando del Gas illuminante, intendesi quello che dal

fornello distillatorio in cui è prodotto, scorre da sè, o con una determinata pressione lungo i tubi, ed esce dal becco fermo, dove, infiammato, splende e illumina.

GAS ILLUMINANTE, detto anche semplicemente GAS, quando il contesto del discorso tolga ogni equivoco, è il Gas idrogeno carbonato, cioè una combinazione d'Idrogeno e di Carbonio, atta ad ardere al solo accostargli la fiamma, e ad illuminare le stanze, le vie, le botteghe, i teatri. Questo Gas si forma con distillare materie grasse, o bituminose, e particolarmente il Carbon fossile, corpo minerale, bituminoso, nero e compatto. S'adopra fluente, e anche si tenta di adoperarlo compresso.

GASÒMETRO. V. GASSÒMETRO.

GASSAJUOLO. « Colui che lavora alla fabbricazione del gas per illuminazione d'una città.

E Colui che va la sera ad accendere per le vie i lumi a gas. » (*Rigutini*).

È Gassajuolo anche Chi va mettendo tubi, misuratori e simili, appartenenti al gas illuminante.

GASSE. Pronunzia popolare fiorentina di *Gas*.

GASSÒMETRO, GAZÒMETRO o GASÒMETRO. Edifizio in cui, come in un magazzino, si raccoglie, si serba e anche si misura il gas illuminante.

Principali parti del Gasometro sono il Serbatojo, lo Stilo, la Campana e la Scala.

Dicesi per estensione *Gassometro* anche la fabbrica stessa del gas.

GAZ. Grafìa oramai adottata da' meno, per *Gas*.

GAZÒMETRO. V. GASSÒMETRO.

GÓLA. V. FORNÈLLO.

L

LAVATÓJO. V. DEPURATÓRE.

M

MISURATÓRE DÉL GAS più comunemente CONTATÓRE. È uno strumento con cui il volume del gas è misurato di mano in mano che passa ad ardere nei becchi.

È una cassetta metallica che fa interruzione al Tubo distributore, e nella quale il gas, nell'attraversarla per andare ai becchi, imprime a un interno congegno un movimento che vien segnato da più Lancette o indici su altrettanti Mostrini o quadranti, visibili al di fuori, sì che il primo di questi indica i Metri cubi, il secondo i Decametri, un terzo gli Ettametri cubi, ecc., del gas che vi passò e che fu consumato nei becchi.

« Questa ingegnosa macchinetta, cui tuttora si van facendo variazioni, è essenzialmente composta di un tamburo metallico, bilicato sur un asse orizzontale, diviso internamente in più cavità curve, per le quali passa il gas, per la cui forza ascendente il tamburo è mosso in giro, e questo movimento, per mezzo di rocchetti e ruote dentate, è finalmente comunicato alle lancette, le quali indicano il numero dei giri fatti dal tamburo. Ora da precedente esperienza essendo noto quanto gas è necessario che passi per produrre un dato numero di giri, questo numero, indicato dalle lancette, corrisponderà appunto al volume del gas trascorso e consumatosi in fiamma.

Ma codesto tamburo metallico di circa due palmi di diametro, mal potrebbe esser mosso in giro dal gas, se nella cassetta del Misuratore non s'infondesse tant'acqua che il tamburo ne sia più che per metà immerso. Dalla quale immersione deriva una quasi totale diminuzione di peso del tamburo, che così diventa capace a esser messo in giro dalla forza ascendente del gas.

Per lo scemamento poi, e più ancora per l'intera svaporazione di codest' acqua, il gas passerebbe disordinato e non misurato; ma a ciò provvede un Galleggiante, che si protende in basso in un'asticciuola, munita di un disco, con battente, che fa le veci di Animella o Valvula, la quale, pel discendere del Galleggiante, viene a chiudere il foro per cui il gas entrava nel Misuratore, e allora la fiamma dei becchi pel mancato alimento si estingue da sè, nè più si può riaccendere se la valvula del Galleggiante non venga rialzata da nuova acqua infusa nel Misuratore. » *Nota dell'editore milanese.*

P

PARAFUMO. Specie di tazza capovolta, di porcellana o simili, che sta appesa poco distante dalle fiamme del gas per impedire che il fumo di essa an-

nerisca il soffitto de' luoghi chiusi ove arde.

PILASTRI. V. SERBATÓJO e CAMPANA.

R

RECIPIÈNTE. V, CAMPANA.

RUBINÉTTO. « Quella piccola gruccettina imperniata mobile in una cannella, che, girandola, lascia scorrere o ferma l'acqua, o altro liquido o vapore, in italiano si chiama *Chiavetta*. Chi poi voglia essere barbaro, barbareggi a sua posta; ma non dica (che è il solito ritornello de' guastalingua) che nella lingua nostra non c'è una parola che corrisponda. » (*Lessico della corrotta italianità*).

S

SCALA. È una linea verticale, segnata lungo lo spigolo di uno dei pilastri del *Serbatojo*, e divisa in parti uguali, percorse da un indice annesso al contrappeso. Le divisioni della scala corrispondono ad altrettante misure cubiche del gas, contenuto nella Campana successivamente.

SERBATÓJO. Ampio cisternone murato, di più braccia di diametro, nella cui acqua sta capovolta la Campana o Recipiente.

Il Serbatojo è cinto di un basso parapetto, e da questo, in quattro punti equidistanti sorgono *Pilastri* di altezza pari a quella dello Stilo.

STILO. Grosso cilindro cavo di ferro, piantato verticalmente a guisa di colonna nel centro del Serbatojo.

Lo Stilo, concorre coi pilastri a reggere le travi alle quali è sospesa la Campana.

STÒRTE. Grossi e lunghi vasi di ferraccia o ghisa, cilindrici o ellittici, nei quali si fa la distillazione del Carbon fossile per la produzione del gas.

Le storte sono riscaldate col *Coke* (Carbon fossile che già ha servito alla formazione del gas), e sono collocate orizzontalmente su ciascun focolare del fornello, colla bocca alquanto sporgente dal piano del muro verticale anteriore del fornello.

La bocca di ciascuna storta si chiude con uno *Sportello* di ferro, lutato, perchè non sfiati, tenuto saldo con una *Staffa*, e quindi con *Bietta*, o meglio con una *Vite di pressione*, acciocchè il gas che vi si va formando, non abbia altra uscita se non quella dei tubi ascendenti.

STREGHÍNO. « Dicesi in Firenze a Quel lanternino foracchiato e fermato in cima a un' asta, che serve ai gassajuoli per accendere i lampioni di per le vie. » (*Rigutini*).

T

TUBI ASCENDÈNTI. Sono quelli che comunicano coll' interno di ciascuna storta, e presso la bocca di esse sorgono verticali e mettono il gas nel tubo orizzontale.

TUBI DISTRIBUTÓRI. Chiamansi quei minori tubi i quali il gas ricevuto dal Tubo conduttore portano ai varii becchi di luce, nelle botteghe e nelle case.

I Tubi distributori, per quel breve tratto che essi pure discorrono sotto terra, sono di ferraccia, e grossetti: poi si fanno di piombo e minori, affinchè, saliti più in alto, a uso di illuminare la città, ovvero entrati nella casa, bottega, ecc., più agevolmente si ripieghino nelle varie svolte, per giungere ai becchi di luce.

Ai Tubi distributori sono annesse due chiavette: una nel luogo della pubblica via, dove essi cessano oramai di essere sotterranei, e questa viene aperta a ora stabilita da un agente della Direzione del gas; l'altra è più in alto, nel muro, o nell'interno della casa o bottega, in prossimità dei becchi di luce, e l'apre il consumatore quando egli vuole far passare il gas nei becchi.

TUBO CONDUTTÓRE. Grosso e lungo tubo che comunica coll'estremità inferiore del Tubo d'uscita, e discorre sotterraneamente le vie attigue ai luoghi da illuminarsi, separandosi all'uopo in più rami.

Da ambedue i lati del Tubo conduttore partono i Tubi distributori.

TUBO D'ENTRATA. È come la continuazione del Tubo di condotta, il quale si rialza verticalmente dal fondo del Serbatojo, e mette il gas nella Campana del Gasometro, scacciandone di mano in mano l' acqua di cui da principio essa è ripiena.

TUBO DI CONDÒTTA. È la continuazione del Tubo orizzontale, che, ripiegato a terra, scorre in un canaletto d'acqua scavato nel terreno, e murato, e per cui il gas è portato prima al Condensatore, poi al Depuratore, quindi al Gasometro.

TUBO D'USCITA. È un tubo piantato verticalmente nel fondo del Serbatojo, e comunicante inferiormente col Tubo conduttore, per cui esce il gas, spintovi dal peso della Campana.

TUBO ORIZZONTALE. Quel grosso tubo che in alto riceve il gas da tutti i tubi ascendenti, poi si ripiega a terra, e mette il gas nel tubo di condotta.

Il tubo orizzontale è interrotto da altrettanti bariletti, quante sono le storte.

FINE.

APPENDICE

CAPO PRIMO.

AGRICOLTURA.

Indice Metodico.

A

Abbicare
  biche
  fieno
  gomareccio
  granaglie
Accapati
  giogo
    giuntoie o paiuole
  aggiogare
  bifolco
Aratro ruspa
    da seme
  bure
  cavicchia
  profime
  orecchi
  vangheggia, vangheggiuolo o vomere
  linguetta
  stegola
  mazzuolo o maglietto
  arare
  staccare
  fondare o
  imporre il seme
  rimettere i solchi
  ringranare
  ripianare
  rompere
  inconiare o sconiare
  intraversare
  imbiettare o sbiettare
  aratura
Accestire
Accetta
  scure
  ascia
Acquaio
  solco
  fossato
  acquitrino
  affossare
Aia
  badile
  covoni
  correggiato
    monfanile
    vetta
  trebbiare
  trebbiatrice
  staio
  battitore
  battitura
  civaie
    biada
    saina
    ferrana
    spargola
  forche
  mèsse
  buca
Allignare
  provar bene
Ammannare
  marranfio
  rastrello
  marra
    taglio
    occhio
Ammostare
  bigoncia
  mastello
  mosto
    vinacce
    vinacciuoli
Annaffiatoio
    collo
    cipolla
  bindolo
Annestatura
Argine
  a scarpa
A soccio
  bestiame
    grosso
    minuto
Avviticchiarsi
  viticci

Porcile
Potare
a occhietto
a tralciaia
a pergola
a spalliera
a pellegola
potatoio
roncola
ronchi
potatura
pendici
pennato
pergola
Primaticcio
Propagare
propaggine
Pula
Puntata
vangare
a vanga piatta
a vanga dritta
a vanga sotto
a due punte
vecchieto
vangata
vangile
vanga
pala

R

Raschiatoio
Raspo
Redola

S

Sarchiare
sarchio
Sasso o pancone
Scartocciare
Scassare
sfittonare
Segalato
Segato
Seminare
seminatrice
Sgranellare
Smotta
Smallare le noci
Solatio
soleggiare
Spalare
Spergere le male erbe
Stillo o lambicco
Stoppia
stoppione
Striglia

T

Taglio
Terra
pastosa
temperata
calcare
sottile
argillosa
posticcia
di piano
di poggio
di colmata
podere
stare a podere
campo
piazzale
piaggia
terreno
terreno a vanga
terriccio
zolla
Trapiantoio
zappa
Trebbiana
Treggia
treggiata
Trogolo

V

Vaglio
a corda
trespolo
vagliare
vagliatura
ventilabro
Vendemmia
vendemmiare
Viottola
Vorace

AGRICOLTURA

A

ABBICARE. Fare le biche dell'erba, del grano, del fieno.

ACCAPATI. Col capo chino sotto il giogo. Si dice dei buoi.

ACCESTIRE. Far cesto, e dicesi propriamente delle piante erbacee.

ACCÉTTA. Strumento adoperato dagli agricoltori a tagliare di colpo i rami grossi. Somiglia alla scure, ma è più piccola.

ACQUAIO. Quel solco traverso, fatto per ricevere le acque del campo e portarle al fossato. Dicesi anche Solco acquaio.

ACQUITRINO. Acqua gemente dalla terra.

Luogo dov'è l'acquitrino.

AFFOSSARE. Cavar fosse, specialmente in un campo, perchè le acque abbiano il loro scolo.

AGGIOGARE. L'azione del bifolco di mettere i buoi sotto il giogo.

AIA. Spazio di terra presso alla casa del contadino, spianato e accomodato per battere le biade.

« Mettere in aia » Distendere i covoni del grano sull'aia a fine di batterli.

ALLIGNARE. Mettere buone radici. Crescere. Prosperare. È detto propriamente delle piante.

AMMANNARE. Lo spianare delle terre grosse che si fa a mano con la *marra*.

AMMOSTARE. Pigiar l'uva nelle bigonce per ridurla a mosto.

Affondare le vinacce nel tino coll'ammostatoio, quando, per la fermentazione, son cominciate a gonfiare e venire a galla.

ANNAFFIATOIO. Vaso di latta o di bandone che serve a buttare acqua sulle piante. È fornito di collo lungo e stretto, in cima al quale si pone o si leva a piacere una palla bucherellata che si chiama *cipolla* e da dove spilla l'acqua, a somiglianza di pioggia, per le piante che ne vogliono poca o devon essere inaffiate con precauzione.

ANNESTATURA. L'operazione dell'annestare. Il tempo dell'annestare. Il punto dove è fatta tale operazione.

ARARE. Solcare la terra mediante l'aratro.

ARATOLO. V. *Aratro.*

ARATRO. Arnese di legno e ferro od acciaio adoperato dall'agricoltore per lavorare la terra e propriamente per *romperla*, *costeggiarla minutarla.* Un'altra specie d'aratro 'detto *aratro da seme* o fondatoio s'adopera ad aprire i solchi che dovranno accogliere i semi.

In un aratro si distinguono più pezzi : la *bure*, che fa da timone, la *cavicchia* che serve ad attaccare la bure alla campanella del giogo, il *profime*, altro randelletto che tiene unita la bure all'aratro, più o meno accosto agli *orecchi*, che svoltano in fuori un poco a sgancio; la *vangheggia* o *vangheggiuolo* o *vomere*, che è il ferro aguzzo che si approfonda nella terra (i nomi variano secondo la grandezza); la *linguetta*

o tavoletta sporgente in avanti su cui posa la vangheggia; la stegola, pertica ricurva incastrata fra un orecchio e l'altro, con la quale il bifolco dirige l'aratro; il *mazzuolo* o *maglietto*, infilato nella stegola, che si usa per *inconiare* o *sconiare* la vangheggia o per *imbiettare* o *sbiettare* il profime.
ARATRO RUSPA. Spianapoggi.
ARATURA. L'azione fatta dal bifolco col trascinare l'aratro.
ARGINE. Rialto o riparo per difendere i terreni dalle inondazioni. Quando si trova in pendio è chiamato: Argine a scarpa.
ASCIA. Strumento di ferro col manico di legno, fatto come una zappa, ma più largo e più corto.
A SOCCIO. Forma di contratto di società per la compera del bestiame, nella quale uno mette fuori il denaro, l'altro custodisce e governa le bestie, e il guadagno è a mezzo.
AVVERICELLARE. Stringere la carrata al vericello del carro, mediante la fune.
AVVITICCHIARSI. È detto dei tralci o viticci della vite che si avvolgono ai tronchi o ai pali che stanno loro intorno.

B

BACCHIARE (o ABBACCHIARE). Battere col Bacchio alcuni frutti maturi per farli cadere dall'albero al tempo della raccolta. Si fa delle olive, delle noci, delle castagne e altri frutti di simil genere.
BADILE. Strumento fatto a guisa di pala che serve a nettare e pianeggiare l'aia, a ricavar bozzi e fossati, ad ammonticchiare e caricar rena nei rivi e nei borri, a sgombrar le vie dalle smotte, ecc.
BARBICARE. Mettere barbe o radici nel terreno.
BARELLA. Così chiamasi la carretta con la quale si porta il concime dalla stalla alla concimaia.
BARELLONE. V. *Carro.*
BAROCCIO. Specie di carro rozzo a due grosse ruote e talvolta a quattro con due grosse stanghe, senza cassino, piano, e utile a trasportare roba, attaccato a muli, a cavalli o a somari.
BATTITORE. Colui che batte il grano.
BATTITURA. L'operazione del battere le biade e anche il tempo in cui si battono.
BESTIAME. Quantità e moltitudine di bestie domestiche. Dicesi propriamente di quelle usate nell'agricoltura e nella pastorizia.
Bestiame grosso indica le bestie bovine e cavalline. *Bestiame minuto* le pecore, capre e simili.
BIADA. Nome generico che si dà al granturco, alla saggina, alle fave, ai fagiuoli e ad ogni altra specie di civaie. V. *Civaie.*
BEVERONE. Bevanda composta d'acqua, farina e semola che si dà a cavalli, muli, bovi per ristorarli o per ingrassarli.
BICA. Mucchio di erba, di fieno, di grano in forma circolare.
BIDENTE. Sorta di zappa fessa per tutto il lungo in modo da somigliare ad un raffio a due denti.
BIFOLCO. Colui che ara o lavora la terra coi buoi, e che ha cura di essi. È sottoposto al capoccia.
BIGONCIA. Vaso da vendemmia. È di legno fatto a doghe, senza coperchio e cerchiato, più largo in cima che in fondo, senza manichi. Convenzionalmente indica una certa quantità di frutti. Una bigoncia di uva, di castagne, di mele.
BINDOLO. Macchina con ruote e timpano, intorno a cui sono congegnati de' piccoli bigonciuoli, che nel girar delle ruote attingono acqua e poi la riversano. Si adopera per annacquar prati, orti e simili.
BOSCO. Luogo assai esteso dove sono piantati alberi salvatici, come querce, lecci, castagni. Terreno boschivo.
— da taglio o ceduo, che si taglia regolarmente di tempo in tempo.
— l'insieme dei fastelli, per lo più di scopa, dove i bachi vanno a fare il bozzolo.
BUGNO. Arnia. Cassetta da pecchie, e forse quella tonda, a guisa di bigonciuolo, fatta di scorze di su-vero.

BUTTERO. Uomo che attende al governo del bestiame.

BUCA. Luogo sotterraneo da conservar grano e altre biade.

BRUCARE. Levare con moderazione delle foglie fresche dagli alberi nell'estate per farne pasto alle bestie.

BRUSCHINI. Spazzola dura a crini corti e radi con la quale si puliscono le bestie.

BRUSCOLE. Specie di canestri da legarsi alla cintola, quando si va a côrre le ulive.

C

CALOREGGIARE. Dicesi dell'azione del sole sui solchi tracciati dall'aratro.

CAMPO. Spazio di terra sciolta e sottile che trovasi nelle pianure e nel fondo delle vallate.

Il campo si differisce dal *pianale* in ciò che questo si trova dove comincia la costa, e dalla *piaggia* che si trova sulla costa e ha il suolo disuguale e la terra grossa.

CANNICCI o CANNICCHIATE. Cannucce legate insieme per lo più con quell'erba palustre detta sala, o in forma di un quadrato bislungo, sul quale si pongono frutte ed uva a seccare, e si allevano i bachi; però molti le chiamano stoie.

CAPANNA. Stanza rusticale fatta di paglia, frasche, ecc., con armatura di legno, o anche tutta di materiale dove i contadini ripongono lo strame per le bestie.

— Stanza coperta di canne o di paglia, o anche fatta di legname, dove suole ricoverarsi la più povera gente delle campagne.

CAPESTRO. Fune con la quale si legano per il capo gli animali grossi.

CAPOCCIA. Capo della casa nelle famiglie dei contadini.

— Colui che sorveglia una compagnia di lavoratori, lavorando egli pure.

CARRATA. Quantità di materia contenuta in un carro.

CARRIUOLA. Piccolo carretto con una sola ruota e una specie di cassetta nel centro, che per le stanghe si spinge a mano da una persona e serve a trasportar terra, pietre e simili.

CARRO. Veicolo assai grande e pesante, a due ruote, con timone fisso; con piano e grosse sponde ai lati, al quale si attaccano i buoi, per trasportare messi, biade o vino, ecc.

Nel carro sono da osservarsi la *Forca*, specie di timone, il *Puntone* bastone verticale che si punta a terra quando si vuole che il carro stia fermo; i *Cassini* assi laterali che insieme all'asse del fondo e a quella del davanti detta *barellone* formano una specie di cassa per deporvi la roba che si vuol trasportare; le *Sbarre* che inquadrano la cassa; il *Vericello* specie di sbarra cilindrica situata orizzontalmente dietro il carro per avvericellare o stringere la carrata; il *Cerchione* circonferenza esteriore della ruota; le *Razze* o altrimenti i raggi della ruota; e il *Mozzo* centro dei raggi.

CASCINA. V. *Forma*.

— Luogo dove si tengono e dove pasturano le vacche, e altresì quello destinato a deporvi il latte e a ridurlo in crema, onde si fa il burro e il cacio.

CASSINO. V. *Carro*.

— Specie di carretto a mano fornito di alte sponde e coperto.

CÈRCINE. Ravvolta di panno in forma di cerchio che s'usa dai contadini, perchè il carico che portano in testa non faccia loro male.

CESTA. Arnese a modo di gran paniere da tenervi e da portarvi entro robe.

— *alla campigiana*. Dicesi una specie di cesta da fattori.

CIGLIONE. Quel terreno rilevato sopra la fossa, che soprastà al campo.

CIPOLLA. V. *Annaffiatoio*.

CIVAIE. Nome generico che si dà alle biade e ai legumi. V. *Biade*.

CODINI. Nomignolo dato alle piccole manate o brancatelle di paglia da cappelli, dopo sfilata, che si danno a mangiare alle bestie.

COLMARE LE CAMPAGNE. Alzarle, con introdurvi le acque torbide dei fiumi, perchè vi depongano.

COLMATA. La bonificazione dei terreni fatta per alluvioni.

COLTELLO DA SPARAGI. Ferro

lungo, con manico e lama tagliente, fatta un po' a sgorbia e ad angolo, che serve prima a scalzar con la punta il tallo dello sparagio poi affondandolo nella terra, a toglier lo sparagio, tirando il ferro senza compromettere le gemme inferiori.

COLTRARE. Lavorare il terreno col coltro.

COLTRO. Vomere che taglia da una parte sola e dall'altra parte ha un coltellaccio ritto che divide le fette della terra e le rivolta.

Può essere a ruote e anche a carretto.

CONCIMAIA. Buca o luogo appartato presso la casa del contadino, ove si raccoglie e ammonta il concime di mano in mano che si leva dalla stalla.

CONCIO. Sterco delle bestie, per lo più mescolato con la paglia e le foglie, poste loro sotto, per letto.

CONTADINO. Colui che abita in campagna e lavora la terra.

CORBELLO. Vaso rotondo, più o meno grande, tessuto di stecche di faggio e col fondo piano. Se ne servono i contadini per trasportare erba ecc.

CORREGGIATO. Arnese da battitura fatto di due bastoni, uno più lungo detto monfanile e l'altro più corto chiamato vetta, ambedue attaccati insieme mediante una piccola striscia di sugatto chiamata gòmbina. V. *Monfanile.*

COSTEGGIARE. È detto del muovere nuovamente la terra con l'aratro dopo l'erpicatura.

COVONI. Fasci del grano o del fieno dopo falciati.

CRIVELLO. Arnese da battitura in forma rotonda col fondo di pelle, sparso di fori larghi e radi e un cerchio di cascina intorno intorno.

D

DISSODARE TERRENI. Romperli e lavorarli.

DISSUGARE. V. *Spolpare.*

DIVELTARE. Zappare molto a fondo un terreno, a strisce o a fosse là dove si voglion fare delle piantagioni.

E

ERPICARE. Il passare e ripassare dell'erpice sul terreno già solcato dall'aratro per appianarlo.

ERPICE. Strumento composto di tre assi traverse, armate di punte, e inchiodate su due stagge laterali. Serve a compier l'operazione dell'erpicare.

F

FALCE. Strumento di ferro temprato assai curvo e dentato, col quale si segano i grani e le erbe. Varietà:
— fienaia o a taglio.
— messoria.
— a denti.
— a mano.
— a gramola.

FALCIARE. Tagliare con falce fenaia l'erba dei prati.

FALCIATRICE. Macchina che fa l'ufficio del falciare.

Può essere anche a vapore.

FALCIONE A GRAMOLA. Grossa falce usa per far la segata.

FAR CALORIA. Seminare a biade un terreno *vecchieto.* Le biade, invece di *sgrassare,* ossia indebolire il terreno, gli danno forza. Il terreno così rinforzato dicesi *noveto.*

FARFARO. Sorta d'erba che nasce spontanea in quei terreni che perciò appunto sono stimati più opportuni alla seminazione del grano.

FERRANA. Mescuglio d'alcune biade seminate per mietersi in erba e pasturare il bestiame.

FIENO. Erba segata dai prati, dalle prode delle fosse e dalle viottole, seccata e serbata per pastura degli animali.
— maggese, quello del mese di maggio.

FILARE. Quantità di alberi o di viti disposti in lunga fila.

FIOCINA. Arnese atto a raccoglier le frutta senza montar sugli alberi e senza farle cascare in terra.

FONDARE, o IMPORRE IL SEME. Ricoprire il seme sparso nei solchi con la terra che gli orecchi del fondatoio gli gettano addosso.

FONDATOIO o ARATRO DA SEME. Differisce dall'aratro comune, perchè è fatto a schiena d'asino invece che piano dalla parte di sotto; è più appuntato dinanzi, e ha gli *orecchi* più lunghi e alquanto rovesciati in fuori.

FORAGGIO Provvisione di paglia, strame o fieno, ad uso di alimentare le bestie.

FORCA. V. *Carro*.

FORCHE. Arnesi da battitura.

FORCHETTO. Asta che abbia due rebbi in cima.

FORCONE A TRE RÈBBI. Si adopera nella stalla per rivoltare lo strame.

FORMELLE. Buche tonde e larghe tre braccia circa che si scavano quando si vuol fare una posta di ulivi senza diveltare.

Oppure: Cinte di muri a secco che si fanno intorno al pedale degli ulivi grossi, perchè le piogge non li scalzino.

FOSSATO. Canale o scolatoio che si fa sulla riva dei campi, per ricevere le acque e cavarne la melma.

FRANARE. Lo smuoversi che fa la terra in luogo pendìo.

FRANTOIO o FATTOIO. Il mulino in cui s' infrangono le olive.

Nel frantoio sono da notarsi il Menatoio, il Monaco, la Macina, il Piatto.

FRULLANA. Falce grande, o falce fenaia, con cui si segano le erbe che crescono nella terra a seme o sulle stoppie, e il fieno nei prati.

G

GIOGO. Strumento di legno col quale si congiungono e accoppiano insieme i buoi al lavoro.

GIUNTOIE O PAIUOLE. Striscette di ferro pendenti di qua e di là del giogo, uncinate in fondo, le quali coll'aiuto d'un pezzetto di fune che si passa sotto la giogaia, fanno da soggolo ai buoi e li obbligano a star bene accapati.

GIOVENCA PRIMAIOLA. Giovenca che partorisca la prima volta.

GIOVENCO. Bue che ha già messo tutti i denti a un pari e non cresce più.

GRAMOLA. Arnese che serve a dirompere il lino quando è macerato e secco.

GOMARECCIO. Fieno di seconda tagliata.

GRANAGLIE. Le diverse qualità di grano che si hanno nella raccolta.

GRATICCIO. Arnese fatto di giunchi o di vimini tessuti e intelaiati su mazze o staggi di vario disegno e che serve per metterci sopra frutta o altro da seccare o anche a riparare dalla rugiada.

GREPPIA. Luogo sopra la mangiatoia, fatto di legni radi, tenuti insieme da una stanga traversa, nel quale si pone il fieno e la paglia per cibar gli animali.

GRUCCIA. Strumento a guisa di stampella con cui si fanno dei buchi nelle fosse per ficcarvi i tralci delle viti che si vogliono piantare.

I

IMBIETTARE o SBIETTARE IL PROFIME. V. *Aratro*.

IMPALANCATO. Chiusura di panconi e di assi, fatta in alcun luogo, per impedire che gli animali vi passino.

IMPORRE o FONDARE IL CAMPO. Aprire per mezzo del fondatoio un solco in ogni lembo lasciato ritto nell' ammannare.

INCONIARE e SCONIARE LA VANGHEGGIA. V. *Aratro*.

INGRASSO. Letame, concime, tutto ciò che si adopera per aggiungere alla terra i principii nutritivi delle diverse piante e semente, a fine di renderla fertile.

INNESTARE. Applicare a una pianta occhi o mazze prese da un' altra, in modo che vi allignino.

INNESTATOI. Arnesi usati ad innestare.

INNESTO. L' atto e l' effetto dell' innestare.

INTASARE LE FOGNE. Riempirle, sicchè alla materia che in essa scorre resti chiuso il passaggio.

INTRAVERSARE. Passar l'aratro traverso ai solchi fatti nella prima aratura.

INZOLFARE. Aspergere di polvere di zolfo, le piante. Oggi si fa comunemente pei grappoli d'uva quando sono sulla vite a fine di preservarle dalla crittogama.

IRRIGAZIONE. L'atto e l'effetto dell'irrigare un campo, facendovi correr in rigagnoletti l'acqua derivata da qualche vicino fiume o altro corso d'acqua.

L

LEGUMI. Nome generico delle piante che hanno per frutto un baccello e servono di cibo agli uomini.

LEMBI o SPIGOLI. Quei rialzi prodotti nel terreno dall'azione della costeggiatura.

LENDINELLA. Panno grossolano di lana e canapa detto anche mezzalana.

LETAMARE. Spargere di letame il terreno.

LUPINO. Nome volgare d'una specie d erba che si semina in alcuni luoghi per pastura agli animali.

M

MAGGESARE. Zappare o vangare nel maggio quei terreni che si erano lasciati riposare.

Si dice pure: « fare i maggesi »

MAGGESATO. Nome dato al terreno cui si son fatti i maggesi.

MAGGESI. Sono quelle terre stracche che si lasciano sode sino a maggio perchè riposino. In quel mese si zappano o si vangano, secondo la grossezza della terra, e poi a suo tempo si seminano ancora a grano.

MAGLIO. V. *Pestone.*

— a zeppe. Specie di martello con cui si batte sulla parte grossa dei cunei perchè entrino nei ceppi da spaccare.

MAGLIUOLO. Strumento il quale si spicca dalla vite per piantarlo.

MANZO o BUE. Grosso animale quadrupede ruminante, con lunghe corna e unghie fesse, il quale si avvezza al giogo, sin dai primi anni di vita, per lavorare la terra, tirare il carro, ecc

MARGOTTO (A). Parte della pianta che essendo stata qualche tempo mezza tagliata e coperta di terra, acciocchè producesse radici, si svelle e si trapianta.

MARNA o FANGHIGLIA. Terra calcarea di color grigio giallastro, che suole adoperarsi per fertilizzare i terreni e si chiama anche terra di purgo.

MARRA. Strumento col quale nel settembre sogliono gli agricoltori metter la terra a seme.

Da notarsi nella Marra: il taglio che è la parte tagliente del pezzo metallico, e l'occhio, la parte forata del pezzo metallico in cui s'infila il bastone.

MARRANFIO. Bastone con in cima due punte di ferro piegate come due corni, col quale si *pela*, ossia si tira giù la paglia e il fieno dal pagliaio.

MASSETO. Pezzo di terra non coltivato — sodaglio.

MASTELLO. Specie di bigonciuolo di legno con manico dove si munge il latte.

MATTAIONE. Terreno asciutto e sterile composto di creta e di nicchi marini quasi calcinati, il quale perchè alla vista suol comparire molto bianco, in più luoghi della Toscana vien chiamato Biancana.

MAZZUOLO o MAGLIETTO. V. *Aratro.*

MÈSSE. La raccolta delle biade, ma specialmente grano. Mietitura

— Le biade stesse ancora da mietere.

MINUTARE o INTRAVERSARE. Dicesi di un'aratura di traverso che suolsi fare in certi casi in un campo già rotto e costeggiato, per smuovere bene tutta la terra e sbarbare le erbe cattive che vi crescessero.

MONFANILE. V. *Correggiato.*

MORSE. Specie di tanaglie che si mettono al naso dei manzi per guidarli.

MOSTO. Sugo tratto dall'uva pigiata,

e che, dopo aver fermentato, si cangia in vino.

MOZZO. Quel disco di legno che sta nel centro della ruota. V. *Carro.*

MUCCA. Vacca destinata a dar latte e burro.

MULINO. Edifizio composto di varii strumenti e macchine che servono per macinare le biade. Secondo la forza motrice dicesi

— ad acqua

— a vento

— a vapore.

N

NOVETO. V. *Far Caloria.*

O

OVILE. Luogo dove si racchiudono le pecore.

P

PAGLIAIO. Massa grande di paglia in covoni fatta a guisa di cupola e nel mezzo sorretta da un grande stile.

CAN DA PAGLIAIO. È quello che i contadini tengono legato al pagliaio per guardia della casa.

PAGLIATO. È la razione di paglia che si dà per cibo alle bestie.

PALA. Strumento quasi sempre di legno, formato da un piatto quadrilungo, o tutto piano o rialzato dalle parti a modo disponde, attaccato ad un manico assai lungo. Si adopera per tramutare o ammontare le biade.

PAREGGIARE. Si dice degli animali bovini quando giungono ad avere tutti i denti a un paro.

PASCIONA. Erba che si falcia sui prati a ottobre e si dà anco verde per cibo alle bestie.

PATTUME. Specie di strame.

PECORILE. Luogo dove si ricoverano le pecore V. *Ovile.*

PELARE LA PAGLIA o il fieno dal pagliaio. Tirar giù, toglier l'una o l'altro dal pagliaio.

PENDICI. Capi delle viti ripiegati a guisa d'arco per la potatura.

PENNATO. Strumento di ferro ad arco e tagliente, il quale serve per potare le viti; chiamato forse così da quella cresta o penna tagliente ch'egli ha nelle parti disopra.

PERGOLA. Ingraticolato di stecconi, pali e canne a foggia di palco o di volta sui cui si mandano le viti.

PESTONE. Grosso cilindro di legno che nelle parti di sovra ha fisse in faccia l'una all'altra due mazze o cavigli e che serve anch'esso ad assodare e correggere a colpi le aie sterrate. Maglio.

— da castagne secche. Specie di bastone con tre denti o punte in vetta che serve a battere o pestare in una bigoncia i marroni e le castagne seccate e levar loro il guscio per poi ventolarle.

PIANTAGIONE. L'atto del piantare e anche la quantità di alberi piantati in un luogo.

PIANTARE. Porre dentro alla terra i primi rampolli, ovvero ramoscelli di pianta o albero già cresciuto, acciocchè vi barbichino, germoglino e fruttifichino.

TRAPIANTARE. Sbarbare una pianta da un luogo per piantarla in un altro.

PODERE. Estensione di terreno più o meno grande, divisa in tanti campi, e coltivata a biade, grano, frutti, viti, ecc.

STARE A PODERE. Dicesi di un contadino o di una famiglia di contadini, che lavorano un podere.

PORCHE. Strisce di terra tra solco e solco.

PORCILE. Luogo dove si tengono i porci.

POTARE. Tagliare, con certe date regole e avvertimenti, i rami dannosi o inutili alle piante fruttifere. Si può potare:

— a occhietto (nelle vigne)

— a tralciaia e a pendice (sui pioppi e nelle prode dei campi).

— a pergola e a spalliera (negli orti e nei giardini).

— a pellegola (lungo le viottole e le rèdole).

POTATOIO. Strumento di ferro a uso di potare. Ròncola. Potaiolo.

POTATURA. L'atto e l'effetto del potare.
Potagione.
PRIMATICCIO. Frutto della terra che si matura a buon' ora.
PROPAGARE. Moltiplicare le piante per via di generazione.
PROPAGGINE. Ramo della pianta piegato e coricato sotterra acciocchè anch' egli per se stesso divenga pianta. Uno dei modi dell' innesto é l' innesto a propaggine.
PROVAR BENE. Allignare, attecchire. Detto delle piante.
PULA. Guscio del grano, che rimane in terra nel batterlo, detto anche Loppa o Lolla.
PUNTATA. V. *Vangare.*
PUNTONE. Asse verticale, perpendicolare alla forca del carro, che si punta in terra quando il carro è fermato. V. *Carro.*

R

RAFFIO. Specie di forcone a tre rebbi ripiegati a squadra, usato a rivoltare il concio, a caricarlo, a scaricarlo ecc. Chiamato anche RASPO O GRAFFIO.
RASCHIATOIO. Arnese di ferro per raschiar l' aie e i viali quando si voglion pulire dall' erbacce.
RASPO. Grappolo piluccato o spicciolato. V. *Raffio.*
RASTRELLO. Strumento di legno o d' altro, con piuoli paralleli equidistanti infissi perpendicolarmente in una sbarra orizzontale con cui si ripianano e ritondeggiano le forche lasciate dall' aratro.
RÈDOLA. Viale tra i campi o ne' giardini coperto di minuta ghiaia.
RIMETTERE I SOLCHI. Il ripassare dell' aratro sulla stessa traccia lasciata nel rompere i solchi, perchè la terra resti smossa quanto basta.
RINGRANARE. Seminar di nuovo un terreno a grano.
RIPIANARE. Il rimettere in piano per mezzo delle marre e dei rastrelli il terreno smosso dall' aratro.
ROMPERE. Dicesi quando il contadino passa con l' aratro nel bel mezzo delle porche e vi apre un solco. Egli ha poi da ripassare con lo stesso aratro per la stessa traccia per smuovere bene il terreno, e questo dicesi RIMETTERE I SOLCHI.
RÒNCOLA. Coltello aguzzo per uso dell' agricoltura.
RONCHI. Strumenti rusticali di ferro ritorto a guisa di falci e con manico di legno, ad uso di potare.
ROSUME. Specie di strame.
RUSPA. Cassetta forte cogli orli ben ferrati, è trascinata dai manzi per portare la terra nei campi.

S

SAINA. V. *Biade.*
SARCHIARE. Nettare col sarchio le sementi ripulendole dall' erbe selvatiche.
SARCHIO. Specie di marra a rebbi per uso di pulir la sementa dall' erbe cattive e smuover leggermente il terreno torno torno le piante.
SASSO o PANCONE. Strato di terreno sodo e infruttifero, che si trova sotterra a qualche profondità.
SCARTOCCIARE. Toglier gli scartocci alle pannocchie secche del grano turco.
SCASSARE. Zappare molto a fondo un terreno selvatico o trasandato, per migliorarlo e piantarvi viti, ulivi, gelsi e altre piante di simil genere.
SCURE. Strumento di ferro massicio fatto ora in un modo ora in un altro e segnatamente a forma di triangolo, col taglio in fondo e con occhio in cima dalla parte più stretta. In quest' occhio s' infila un manico lungo, forte e s' adopera a due mani per tagliar legna, buttar giù piante, spaccar ciocchi ecc.
SECCARE. Inaridire.
SECCATOIO. Luogo fatto per seccarvi frutti o simili.
— Luogo dove si pongono le castagne per prosciugarle. Dicesi con proprio nome: METATO. V. *Cannicci.*
SEGALATO. Grano misto con segale.
SEGATI. Dicesi dei campi seminati a erba, e più propriamente a grano, quando sono falciati.
SEMINARE. Confidare al terreno i semi delle piante.

SEMINATRICE. Sorta di macchina di nuova invenzione, la quale serve a spander meglio il grano nel seminarlo e a risparmiarne più che si facesse colla mano.

SFITTONARE Sterpare i fittoni nel diverre la terra, per ripulirla da tutto ciò che può nuocere alle arature. – Scassare. — Divegliare.

SGRANELLARE. Spiccare gli acini o granelli dell' uva dal grappolo e dai picciuoli.

SMOTTA. Terreno smottato o scosceso. Luogo dove è accaduto uno scoscendimento.

SMALLARE LE NOCI. Levar le noci dal mallo.

SOLATIO. Sito bene esposto al sole di mezzogiorno.

SOLCO. Lungo incavo fatto nel terreno dal passaggio dell' aratro.

SOLEGGIARE. Porre il grano o qualsiasi altra cosa al sole, per asciugarlo.

SPALARE. Torre via i pali che sostengono i frutti.

SOVESCIO. Modo speciale d' ingrassare il terreno, che si pratica così: Nel settembre si seminano nel campo dei lupini o delle fave, e quando queste erbe sono cresciute a giusta misura, vi si butta sopra il seme del grano, e si ricuopre tutt' insieme. Il sovescio si fa a quelle terre che sono già state seminate a grano, e che voglionsi *rigranare* l' anno appresso.

SPÀRGOLA. V. *Biade.*

SPÈRGERE LE MALE ERBE. Distuggerle affatto.

SPIANARE. Si *spianano*, nei poderi di terra sciolta e sottile, i lembi o spigoli alzati dall' aratro nella costeggiatura.

SPIANUCCIO. Strumento usato per pianare, fatto quasi come l' erpice, salvo che non ha denti, è molto più stretto, e ha due sole traverse invece di tre.

SPOLPARE (il terreno). L' azione prodotta sul terreno dalle male erbe. Dicesi anche Dissugare.

STACCARE. L'azione del bifolco di togliere i buoi dal giogo.

STAIO. Misura di capacità con la quale si misurano le biade. Ne va tre per sacco.

STÈGOLA. V. *Aratro.*

STILLO o LAMBICCO. Vaso che serve a stillare.

— Luogo ove si stilla.

STOPPIA. Campo dove si è mietuto il grano.

— Parte degli steli del grano, che nel segare rimane attaccata alla radice.

— Tutto ciò che rimane sul suolo dei boschi dopo il taglio o la segatura, tanto delle piante maggiori che delle minori.

STOLLI. Stili del pagliaio, che dalla plebe sono anche detti anima del pagliaio.

STOPPIONE. V. *Stoppia.*

STRIGLIA. Strumento generalmente di ferro, formato in quadro di tante lastre dentate con manico di legno. Si adopera per fregare fortemente i cavalli, muli e simili animali, a fine di levar loro da dosso il sudiciume.

SUGO. Si suol chiamare così il concime.

T

TAGLIO. L' atto e l' effetto del tagliare gli alberi nei boschi. Ve ne sono tre sorta: col primo si atterrano tutti gli alberi quando si vuole diboscare; col secondo si lasciano matricini o stalloni per conservare il bosco; il terzo si pratica per gli alberi resinosi, sulle montagne ripide e di malagevole accesso, il che si fa scegliendo solo alcuni alberi, più atti a ridursi in tavole od altro.

TERRA. Terreno che si coltiva.

— pastosa, facile alla coltura.

— temperata, temperatamente bagnata

— calcare, contenente calce.

— sottile, magra.

— argillosa, contenente argilla.

— posticcia, novella, posta di recente.

— di piano, in pianura.

— di poggio, in collina.

— di colmata, bonificata per alluvioni

— Podere. Possessione di più campi,

TERRENO. La terra che si coltiva.

TERRENO A VANGA. Quella parte del terreno destinato a essere lavorato con la vanga. V. *Vecchieto*.
— a pendio o a sgrondo, è quello che non si trova in piano e su cui passano le acque senz' arrestarsi.
— vitato, coltivato a viti.
— pioppato, coltivato a pioppi.
— ulivato, coltivato a ulivi.
TERRICCIO. Concio macero, e mescolato con terra.
TRAMOGGIA. Quella cassetta quadrangolare in forma d' aguglia che s'accomoda copovolta sopra le macine, d' onde esce il grano o la biada che si ha da macinare.
TRAPIANTOIO. Specie di zappa ricurva per levar dal terreno le piantine piccole senza danneggiarle nelle radici.
TREBBIANA. Specie d' uva bianca. TREBBIANO. Il vino che da essa si fa.
TREBBIARE. Si dice propriamente del battere il grano, le biade e simili sull' aia, colla trebbia o coi piedi degli animali, che talvolta si fanno trascinare dei tamburi conici; o col correggiato o colle pertiche o a via di macchine.
TREBBIATRICE. Macchina da trebbiare.
TREGGIA. Veicolo intessuto di vimini e senza ruote, che i buoi trascinano e di cui ci serviamo per luoghi, ove sarebbe impossibile andar con veicoli a ruote.
TREGGIATA. Tutto ciò che strascica in una volta la treggia.
TRESPOLO. Arnese fatto di tre pali piantati in terra e riuniti in alto a cui si sospende il vaglio per mezzo di tre corde riunite in una.
TRÒGOLI. Vasi per lo più di figura quadrangolare, che servono a tenervi entro il mangiare per polli e i porci, e talora a tenerci acqua per diversi usi. Sono di pietra o di muraglia.

V

VAGLIARE. Sceverare col vaglio da grano o biada il mal seme o altra mondiglia.
VAGLIATURA. Mondiglia che si cava vagliando.
VAGLIO. Arnese da battitura di forma rotonda col fondo di pelle tutto foracchiato di buchi piccini e fitti che ritengono i chicchi del grano e lasciano passare la mondiglia più minuta.
— a corda, quello forato con buchi più fini, per adoprare il quale si sospende a un trespolo col mezzo di tre corde riunite in una.
VANGA. Strumento di ferro con manico di legno, simile alla pala che serve per lavorar la terra. È appuntata e si profonda a forza nella terra per rivoltarla e prepararla alla semente, e ha però un ferro nel manico per appoggiarvi il piede.
Nella vanga, oltre il ferro, si notano il *manico* che è di legno, la *sgorbia* o *inconiatura*, anello nel quale entra il manico, e il *vangile* o *stecca*, bietta che attraversa il manico sopra la *sgorbia* e impedisce alla vanga di salire.
La vanga « dritta » ha il vangile dalla destra, la vanga « mancina » dalla sinistra.
VANGARE. Lavorar la terra con la vanga. Si vanga in più maniere: a *vanga piatta*, cioè tenendo la vanga piegata alquanto indietro e calcandovi sopra col piede un poco per parte; a *vanga ritta*, cioè quasi a piombo, a *vanga sotto*, o a *due puntate*, perchè levata la prima puntata a vanga piatta, si fa un'altra puntata a vanga ritta.
VANGATA. Colpo di vanga.
— Lavoro fatto colla vanga.
— Terreno vangato.
VANGILE V. VANGA. Ferro che si mette nel manico della vanga sul quale il contadino posa il piede e aggrava essa vanga per profondarla bene nel terreno. Altrimenti STECCA.
VECCHIETO. Un terreno che per essere stato seminato a grano due anni in fila, resta stracco, e però dicesi vecchieto.
VENDEMMIA. Il vendemmiare.
— Il tempo del vendemmiare.
— La materia onde si vendemmia.
VENDEMMIARE. Toglier l' uva dalla vite per farne il vino.
VENTILABRO. Arnese col quale si spargono al vento le biade, o simili,

per separarne le parti più leggiere ed inutili.

— La pala con che si spaglia il grano.

VERICELLO. Assicella cilindrica situata orizzontalmente dietro il carro, sulla quale si avvolge un capo della fune fermata dall'altro sul davanti, per stringere la carrata. V. *Carro*.

VERNACCIA. Specie di vino bianco, generoso e dolce.

— Il vitigno e l'uva di cui si fa la vernaccia.

VINACCE. Resti dell'uva pigiata, una volta levato il mosto o il vino.

VINACCIUOLI. Quei granelletti duri che si trovano dentro il chicco d'uva e si danno a beccare ai piccioni.

VIOTTOLA. Quella via che si fa per li poderi con filari di viti o spalliere d'altra verzura dall'una e dall'altra banda.

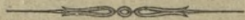
VITICCI. Tralci delle viti che si aggrappano ai pali e ai ramoscelli dei pioppi.

VORACE. Detto per metafora della pianta parassita che consuma e distrugge checchessia.

Z

ZAPPA. Strumento per uso di lavorare la terra non sassosa, anche se tenace.

Nella zappa si distinguono il TAGLIO E L'OCCHIO dove s'aggiusta il manico.

ZOLLA. Pezzo di terra spiccata dai campi lavorati, altrimenti GLEBA.

CAPO SECONDO.

ARMAIOLO E SPADAIO.

Indice Metodico.

D

Dragona

E

Elsa
  guardamano
    archetti di unione

F

Fiaschetta
  giberna
Fodero
  guaina

G

Ghiera o Viera
  giavellotto

I

Impugnatura
Innescare

L

Lancia
  picca
  alabarda
    corsesca
  zagaglia
  zagaglietta
Lama
  taglio
  punta
  filo
  costola
  piatto
  codolo
Luminello

M

Magliette
Mandiritto
  manrovescio
Mettere a tutto punto
  a mezzo punto
Mira
  spianare l'archibuso
  vite di mira
  vitone
    codetta del vitone
    dente del vitone
  contravvitone
Misurino
Montare una lama

P

Piattonata
Piombo
Puntale

S

Scaricare
Sciabola
  spada
  paloscio
  daga
  spadancia o
  spada squadrone
  spadaio
  spadata

T

Tirare
  tiro
    orizzontale
    massimo
    perso
    mezzo tiro

V,

Ventriera

ARMAIUOLO E SPADAIO

A

ACCIARINO. La foglia d'acciaio della tavola della martellina negli archibusi antichi.

Pezzi esterni: cartella, scodellino, martellina, cane. Pezzi interni: noce.

NB. L'acciarino a percussione non ha nè scodellino nè martellina.

ALABARDA. Arma in asta. V. Armi.

ANELLO. Occhio di ferro saldato nella parte inferiore della canna il quale è dalla Bietta fermato nella buca della Cassa in cui entra.

ANIMA. L'arnese che serve a forare o fabbricare le canne delle armi da fuoco, e il vuoto delle canne stesse.

ARCHIBUSIERE. L'artefice che lavora gli archibugi ed altre piccole armi da fuoco, come pistole e terzette.

Principali strumenti da lui usati: accecatoi, bottoniere, doccette, sbozzi, svitacanne.

ARCHIBUSO o ARCHIBUGIO. Strumento da ferire, di ferro, maneggiabile da un uomo solo.

Può essere: ad armacollo, a spalla. V. *Cintolone* e *Calcio* dell'archibugio. V. *Guancia* del calcio. V. *Sottocalcio*.

ARMAIUOLO. Colui che fabbrica armi da fuoco.

ARMI. Ogni arnese o strumento, per lo più di ferro o d'acciaio, per uso di difender sè e offendere altrui.

— DA FUOCO. Quelle in cui si adoperano la polvere e le palle.

— BIANCHE. La spada, la sciabola, la baionetta e simili.

— DA PUNTA. Strette e lunghe lamine di ferro o d'acciaio, la cui punta è la sola o principal parte destinata a ferire.

ARMI DA TAGLIO. Quelle che son destinate a ferire percotendo col taglio.

— CARABINATE. Le armi a palla forzata, nelle quali la palla costringesi per forza di colpi di magliuolo sulla bacchetta.

— DA TIRO. Quelle che si scagliavano: come aste, giavellotti e simili; quelle pure, attualmente, che servono a scagliare: come il cannone, il fucile, ecc.

— IN ASTA. Quelle nelle quali il ferro sta confitto in un'asta, come lancia, picca, alabarda.

ARTIGLIERIA. Strumento da guerra per uso di abbatter ripari, muraglie, o altro, fatto di metallo, di forma cilindrica, vuoto dentro e aperto dalla sommità, che per forza di fuoco scaglia palla di ferro, o altro, con eccessiva violenza. Si divide in:

— GROSSA o da muro;

— DA CAMPAGNA;

— DA BATTAGLIA o da campo.

ASTA. Specie d'arma da guerra, consistente in un'asta armata in cima.

B

BACCHETTA da fucile o da pistola. Specie di verga di ferro, legno ecc. che serve per calcar la polvere dentro le canne del fucile o della pistola, o per ripulirle.

BATTIPALLA. Strumento che stiva le palle, dentro la canna del cannone.

BIETTA. Spranghetta di ferro che, cacciata trasversalmente nella Cassa,

entra nell'Anello e tiene la canna ferma nell 'incasstura.
BOCCA. La larghezza dell' apertura dell'arme da fuoco.
— DA FUOCO. Ogni arma da fuoco, come sono le artiglierie e anche quelle atte a portarsi addosso.
BOTTONE. Nome dato alla capocchia della vite che incastra il quadrante della Noce nel corpo del Cane.

C

CALATE. Due cinturini affibbiati alle due fascette, uno più lungo dell'altro, ai quali è appesa l'arma che prende così una direzione inclinata.
CALCIO DELL' ARCHIBUGIO. La parte inferiore dello schioppo, che si appoggia alla spalla, scaricandolo.
V. *Guancia*. V. *Sottocalcio*.
CALIBRO. Il vano dell' apertura di tutte le armi da fuoco.
— Lo strumento che serve a misurare la portata delle artiglierie.
CAMERA. Piccolo vano cilindrico che anticamente si praticava nel fondo dell'anima dei cannoni, sotto la lumiera, e aveva per scopo di portare il fuoco direttamente e centralmente sulla carica.
— Attualmente è quel vano più ristretto, a figura varia, che ha per oggetto di contenere più raccolta la carica affine di averne, colla combustione, più sviluppo di fluido elastico e maggiore portata.
CANALE. Intaccatura a doccia lungo la parte inferiore della cassa dove sta allogata la bacchetta ritenutavi dai cannelli.
CANE. Quel ferro dell'archibuso e del moschetto, che tiene la pietra focaia.
V. *Collo, Corpo* e *Vite* del cane.
CANNA. Quella parte cilindrica nelle armi da fuoco per cui passa il proiettile.
CANNELLI. Corti tubi di metallo, i quali, fermati lungo la cassa in punti distanti, danno passaggio e fanno sostegno alla bacchetta riposta nel Canale.
CANNONE. Pezzo d'artiglieria cilindrico, gettato in bronzo ed in ferro fuso che serve a cacciare proiettili di ferro calibrati al suo diametro interno.
Ebbe prima diversi nomi; ora se ne distinguono le specie dal peso della palla che cacciano.
CAPPELLETTO FULMINANTE. Cassettina cilindrica d'una sottile lamina di rame, col fondo spalmato d'una composizione chimica capace di infiammarsi ed esplodere per effetto di percussione.
CARABINA. Arma da fuoco più corta del fucile e del moschetto.
— a TIGE o a SPINA.
CARICA. Parte di munizione che si mette nelle bombarde e negli archibusi per tirare.
— Misura che contiene la suddetta parte di munizione.
CARICARE. Metter polvere, palle e munizione dentro le armi da fuoco, per poterle scaricare col colpo.
CARTELLA. Piastra di metallo liscia, cesellata o traforata, che si mette sulla cassa degli archibusi, pistole e simili, dalla parte opposta alla piastra che porta il cane e il focone.
V. *Contraccartella*.
CASSA. Quella parte di legno che entra dentro la cassa dell' archibuso, o pistola o simili, la cui parte più grossa dicesi calcio.
V. *Fusto* e *Nocca* della cassa.
CAVASTRACCI. Strumento che s'usa per trarre lo stoppacciolo dall'archibuso o simili.
CINTOLONE DELL'ARCHIBUGIO. Cinghia di passamano, o striscia di pelle affibbiata alle magliette la quale serve a portare l'archibuso.
CINTURA. Fascia di cuoio con la quale l'uomo si cinge la spada intorno al mezzo della persona.
— a calate: quella che regge la spada col mezzo delle calate.
— a tracolla: quella che dalla spalla destra scende al fianco sinistro.
— a tasca: quella che si cinge ai lombi avente un taschino sfondato per cui si fa passare la spada.
COCCIA. La guardia della mano posta sotto l'impugnatura della spada.
CODOLO. La parte più sottile della lama fermata nel manico.
COLLO DEL CANE. Quella parte del

cane che sta tra le Mascelle e il Corpo.
COLONNINO. Prolungamento della culatta.
COLPO. Rimbombo che fa un' arma da fuoco scaricata, ed anche l' atto pel quale l'arma agisce o spinge la carica. Nelle armi bianche il colpo può essere:
— di piatto, di costola, di punta, di taglio, di traverso o traversone, secondo la posizione dell' arma in mano al tiratore.
CONTRACCARTELLA. Pezzo di ferro o altro metallo, in cui s' avvita la piastra dell'archibugio e delle pistole, per tenerla salda alla cassa.
CONTRAVVITONE. Pezzo di ferro fermato nella cassa, nel quale entra il dente del vitone.
COPIGLIA. V. *Bietta*.
CORPO DEL CANE. La parte inferiore più grossa nella quale è incastrato il quadrante della noce.
CORSESCA. Arma in asta con ferro in cima a foggia di mandorla.
CULATTA. Fondo della canna d'ogni bocca da fuoco.

D

DADO. Munizione di piombo tagliata in quadro, quasi a forma di dado, colla quale si caricano talora i tromboni e gli schioppi per tirar da vicino e cogliere molta gente.
DAGA. Specie di spada corta e larga, che non è più in uso, già adoperata da popoli nordici e da essi portata in Italia. Usavasi anche dai cavalieri nei combattimenti a corpo a corpo.
DRAGONA. Ornamento di gallone o di passamano con frangia, che intrecciato nella impugnatura della spada o della sciabola, viene usata per distintivo degli ufficiali e dei soldati scelti.

E

ELSA. Quel ferro intorno all' impugnatura della spada che difende la mano.

F

FASCETTE. Lastrucce d'ottone o d'altro metallo che tengono congiunta la canna alla cassa dell'archibuso.
FELTRINI. Dischi di feltro o anche di cartone tagliati allo stesso calibro della canna, che taluni adoperano a modo di stoppacciolo. Ma non serrano abbastanza la carica.
FIASCHETTA. Tasca di cuoio, appesa alla bandoliera che cade sul dorso del soldato, entro la quale si tengono le cartucce. Ora si chiama più comunemente Giberna.
FILO DELLA PIETRA. La parte più assottigliata di essa che percuote la martellina.
FOCONE. Il punto in cui l' arma da fuoco è forata perchè si possa darle fuoco.
FUCILE. Quello strumento, su cui percotendo la pietra, si dà fuoco al focone dell'archibuso. Attualmente lo stesso che Archibuso.
— a una canna, a due canne, da caccia, da milizia, a pietra, a fulminante, a retrocarica, ad ago; Lefucheux, Chassepot.
FUSTO DELLA CASSA. La parte anteriormente inferiore di essa che serve di sostegno alla Canna.
Negli archibusi di munizione il fusto è quasi lungo come la canna; in quelli da caccia giunge verso la metà.
FERMAGLIO. Specie di borchia o scudetto metallico con cui l'arma s'affibbia alla cintura. Sul fermaglio della milizia sono scolpite le armi dello Stato.
FODERO. Arnese per lo più di cuoio dentro il quale sta la spada o altr'arme da taglio.

G

GHIERA o VIERA. Cerchietto di ferro o d'altra materia che si mette all'estremità di alcuni strumenti acciocchè non s'aprano e si fendano.
— Specie di dardo o freccia antica.
GIAVELLOTTO. Sorta di dardo a foggia di mezza picca, con ferro in cima di tre facce o lati terminati in punta.

GIBERNA. Tasca di legno coperta di cuoiame che i soldati tengono appesa al tergo per riporvi le cartucce.

GRILLETTO. Quel ferretto nelle armi da fuoco, toccato il quale, scatta il fucile.

GUAINA. Strumento di cuoio per tenervi infilata la spada.

GUARDAMANO. Quella parte dell'impugnatura della spada che difende la mano.

Archetti di Unione. Due o più stecchine metalliche, oblique o curve che nel guardamano delle sciabole sono disposte in modo da far maggior riparo al pugno.

I

IMPUGNATURA. La parte per cui s'impugna la spada o altra arme.

INCASSATURA. Incanalatura semicilindrica lungo la parte superiore del fusto nella quale è incastrata la canna.

INNESCARE. Porre nello scodellino dell'arma da fuoco un poco di polvere, la quale accesa dalle scintille dell'acciarino, comunica il fuoco alla carica.

L

LANCIA. Strumento di legno, lungo quasi cinque braccia con ferro in punta a foggia di dardo a due tagli, e impugnatura da piede.

LAMA. La parte della spada che è fuor dell'elsa o del pomo. Sue parti: il taglio, la punta, il filo, la costola, il piatto, il codolo.

LUMINELLO. Piccolo cannellino d'acciaio che serve negli schioppi a porvi il fulminante e pel quale si comunica la scintilla alla polvere.

M

MAGLIETTE. Quelle campanelle che tengono le due estremità della cinghia dell'archibuso.

MANDIRITTO. Colpo d'arma tagliente dato da mano diritta verso la manca.

MANROVESCIO. Il contrario di mandiritto.

MARTELLINA. Ordigno dell'acciarino d'ogni arma da fuoco portabile, che ricopre lo scodellino nel quale si pone la polvere dell' innescatura e che all'urto della pietra focaia manda scintille.

Sue parti: faccia, dosso, gambetta della martellina.

METTERE A TUTTO PUNTO. Mettere il Cane in posizione da potere scattare appena si tocchi il grilletto.

— A MEZZO PUNTO. Ricondurre il cane dalla posizione di tutto punto a quella di mezzo punto, assecondandone il movimento fino alla Tacca del mezzo punto.

MIGLIAROLA. V. *Pallino*.

MIRA. Segno posto ad una delle estremità delle balestre e poi delle canne da fuoco, nel quale s'affissa l'occhio, per aggiustare il colpo al bersaglio.

MISURINO. Piccolo bocciuolo che serve di misura nella carica delle munizioni da schioppo.

— La carica in esso contenuta.

MONTARE UNA LAMA. Armarla dei suoi fornimenti.

MOSCHETTO. Antica arme da tiro, la quale si scagliava con la balestra, prima dell'invenzione delle artiglierie.

— Pezzo d'artiglieria minuta e manesca che s'adoperò nei secoli XV e XVI.

N

NOCCA DELLA CASSA. Finimento del fusto, alquanto ingrossato, che corrisponde alla Culatta della canna.

NOCE. Pallottola di legno alla quale si attaccava la corda della balestra per farla scattare a tempo; così chiamata dalla forma.

Tacche della noce: di riposo, di scatto.

P

PALLA. Globo di ferro fuso di diversa grandezza, secondo i diversi calibri, col quale si carica il cannone.

— Piccolo globo di piombo che si sovrappone alla polvere nel caricare il fucile o altr'arma simile.

PALLA. Come termine d'artiglieria è adoperata dai pratici quale unità di misura.

Varietà della palla in artiglieria: amata, artifiziata, di fuoco, di munizione, fasciata, incatenata, incendiaria, infocata, luminosa, messaggera, ramata, rovente, vuota.

PALLINO. Piccola minuzione per uso della caccia; se è molto minuta dicesi Migliarola.

PALLINERIA. Borsa da riporvi i pallini di munizione. Da notarsi: il becchetto della pallineria e il serrame che consiste in due campanelle: superiore e inferiore.

PALOSCIO. Specie di spada corta da un sol taglio, non usata dalla gente militare. I francesi lo dicono: Coltello da caccia.

PIATTONATA. Colpo che si dà col piano della spada o d'altr'arme simile.

PICCA. Asta grossa e forte, più o meno lunga, con picca acuta di ferro adoperata dalle fanterie. Fu portata in Italia dagli Svizzeri, e vi restò in uso fino al principio del secolo XVIII quando le baionette innastate ai fucili divennero generali.

PIETRA. Piccolo pezzo di selce, tagliato in quattro ed affilato dall'un dei lati che, battendo sulla martellina delle armi portabili, caccia fuori scintille con le quali porta il fuoco nella polvere del focone.

FILO DELLA PIETRA. È la parte anteriore della pietra, cioè quella che deve scontrarsi con la martellina. La parte opposta dicesi *Tallone.*

PIOMBO. Munizione per fucile specialmente da caccia.

PISTOLA. Specie d'arma da fuoco simile al fucile, ma minore assai, che si scarica senza appoggio veruno.

POLVERE. Composizione di salnitro, solfo e carbone mescolati insieme, e ridotti in minutissimi granellini. Di essa, perchè dotata di gran forza esplodente, si caricano le armi da fuoco. Secondo la sua manipolazione si chiama: da guerra, da caccia, da schioppo, da mina.

PUNTA. L'estremità acuminata delle armi da taglio.

PUNTALE. Fornimento metallico collocato alla punta della fodera del pugnale o della spada.

R

REVOLVER. Nuova arme da fuoco cui è adattato un sistema a più colpi, inventato in America. È una pistola a sei colpi con una sola canna. Dal Lefucheux vi fu applicato il sistema a retrocarica.

S

SCARICARE. Il prender fuoco dell'arma senza volontà dell'uomo.

SCATTO. L'atto delle armi da fuoco portabili quando la molla del cane messa in moto dal grilletto scappa dalla sua tenitura e pressione, per cui il cane batte con forza contro la faccia della martellina e procura l'accensione della polvere.

SCIABOLA. Sorta di spada grossa e pesante, col taglio da una parte sola, lunga e alquanto ricurva, la quale si porta al fianco sinistro, appesa a un cinturino, da tutta la cavalleria leggera; ma che i soldati scelti di fanteria portano sostenuta a un budriere.

SCHIOPPETTO. Arma da fuoco adoperata in pressochè tutti gli eserciti di Europa sul finire del secolo XVI e XVII. Più lunga della pistola. più corta del moschetto, ma fatta a guisa di questo, si portava attaccata all'arcione, o ad armacollo.

SCHIOPPO. Canna vuota dentro con la quale si lanciavano proiettili contro i nemici.

— Arma da fuoco portatile simile all'archibuso, di cui andavano armate le fanterie fin dal secolo XVII. Attualmente è lasciato alla gente di contado e ai cacciatori.

SGRILLETTARE. Far scoccare lo scatto del grilletto di un'arme da fuoco, come fucile, pistola e simili.

SPADA. Arma bianca offensiva, lunga intorno a due braccia, appuntata e tagliente da ogni banda. Nelle moderne milizie è propria degli uf-

ficiali di fanteria, come la sciabola è propria di quelli di cavalleria. Se fosse a un taglio si direbbe: Sciabla o Scimitarra. Se lunga molto: Spadone o Spadaccio. Se corta: Spadino. Se cortissima: Pugnale o Stiletto.

SPADAIO. Fabbricatore di spade, sciabole, ecc.

SPADANCIA o SPADA SQUADRONE. Arma da taglio di maggior larghezza della spada, ma con taglio da una parte e costola dall'altra.

SPARARE. Scaricare l'arma da fuoco.

SOTTOSCATTO. V. *Grilletto.*

SPADATA. Colpo di spada.

SPIANARE L'ARCHIBUSO. Abbassarlo e tenderlo in modo da prender la mira e sparare.

STOPPACCIOLO. Stoppa o altra materia simile, che si mette nella canna dell'archibuso per calcarvi dentro la munizione e la polvere.

T

TAGLIO. La parte tagliente della lama.

TALLONE. V. *Pietra.*

TIRARE. Far partire dall'arma il colpo, secondo la mira.

TIRO. L'atto del tirare e anche il colpo che fa tirando. Dicesi delle armi bianche e da fuoco ma più comunemente di queste ultime. I tiratori distinguono varie specie di tiro: orizzontale, massimo, perso, mezzo tiro.

V

VENTRIERA. Borsa grande di pelle o di frustagno, fatta a guisa di larga cigna, che il cacciatore si fascia alla vita per tenervi la polvere e la munizione.

VITE DI MIRA. Quella vite che serve ad elevare o ad abbassare la culatta di un pezzo d'artiglieria nel fissare la direzione del tiro. È un ritrovato moderno usato in luogo dei cunei, coi quali non si poteva esattamente ottenere lo stesso effetto.

VITONE. Pezzo fatto a vite il quale chiude il fondo della canna e ne termina la culatta.

Codetta del vitone. Allungamento posteriore di esso, in forma di coda piatta che s'incastra nella cassa.

Dente del vitone. Finimento del vitone (quando non termina in codetta) per fermarlo nel Contravvitone.

Z

ZAGAGLIA. Bastone che serviva d'arme in asta, da mano e da tiro. Se piccolissima, si chiamava zagaglietta. — Sorta d'arma dei negri a guisa di lancia di ferro e armata di spine.

CAPO TERZO.

CALZOLAIO.

Indice Metodico.

CALZOLAIO

A

ABBOZZARE. Ritagliare col trincetto le escrescenze.

ACCIA. Filo di lino, canapa o stoppa ridotto in matasse e non curato.

ACCIAINO o ACCIARINO. Serve per ridare il foglio o il filo agli arnesi.

ACCIAIUOLO. Mazza da lisciare o stecca.

AGGIUNTARE. Cucire il tomajo. Negli stivaletti lisci si aggiuntano soltanto gli elastici, la fodera e i laccetti; negli stivaletti a scarpa bisogna inoltre aggiuntare i quattro pezzi che formano i quartieri del gambaletto, e i due baccellini.

AGGIUNTATORA. Operaia che ha la specialità dell' aggiuntare, lavoro fatto ora quasi esclusivamente a macchina.

ALZO. Quel pezzo di cuoio che i calzolai soprappongono alla forma per ridurla a conveniente misura.

ANIMA. Pezzo di pelle che rimane fra la soletta e il cuojo.

ARDIGLIONE. Ferruzzo appuntato e articolato della fibbia.

A SCARPA ovvero A STINCO. Si dice degli stivaletti che sono fatti di pelle più resistente nella parte che circonda il piede (*tomajo*), e di pelle più cedevole e fine, p. es., di pelle di guanto, nell'altra parte che fascia il collo del piede (*ghetto*). Invece gli stivaletti fatti col tomaio andante, cioè tutto di un pezzo, diconsi *lisci*.

B

BABBUCCE. Sorta di scarpe di pelle di capra o di lana che si usa portar per casa.

BACCELLINO. Strisciolina di pelle che sul davanti e sul didietro della scarpa scende dal tirante o laccetto fino alla metà della scarpa.

BARDOTTO. Garzone del calzolaio che va a portar le scarpe in casa degli avventori.

BIETTA o CONO. S'incastra fra una parte e l'altra delle gambiere per farle bene accostare allo stivale che le calza.

BISCHETTO. È il deschetto a cui seggono per lavorare i ciabattini e i pianellai.

BISEGOLO. Lo stesso che lisciapiante e liscietto.

BOCCHETTO. Striscia di pelle cucita per di dentro al tomaio delle scarpe che si affibbiano sul collo del piede.

BRICCICHE. Punti a scarpe vecchie.

BRUNITOIO. Gruccia di acciaio ricurva ai due capi.

BULLETTA. Piccolo chiodo con cappello piuttosto largo, che si adopera a varii usi come guernir la suola

delle scarpe, appendere e fermare cose non molto gravi.

BULLETTONE. Grosso chiodo col capo quadro di cui soglion servirsi i calzolai per mettere insieme i tacchi.

BUSSETTO. Un arnese di bossolo che il calzolaio passa più volte e con forza finchè le commettiture non sono riunite in modo che non appariscano.

— DI FERRO. Arnese col manico di legno e col ferro fatto a guisa di gruccettina, che riscaldano in uno scaldino.

C

CALCAGNO. La parte di dietro del piede così detta perchè più di tutto il rimanente del piede, calca il suolo mentre l'uomo cammina.

CALCETTO. Quella che veste il piede: il davanti si chiama la tomaia e il di dietro il calcagno: le due lingue per le quali si passano i legaccioli si chiamano cinturini.

CALOSCIA. Sopra scarpa per lo più di gomma elastica che si porta per difendere il piede dall'umido e dal fango.

CALZARE. Metter le scarpe con l'aiuto del calzatoio.

CALZATOIO. Corno ricurvo per tirar su il calcagno o a cianta o a calcagnino per calzare agevolmente la scarpa.

CALZOLAIO. Artefice che fa le scarpe, gli stivali e ogni altra calzatura.

CAMBRIGLIONE. È un pezzetto di cuoio che, dopo solettato, si attacca colla pasta fra la piantella ed il tacco, scarnito dalle parti e rilevato nel mezzo come anima e fortezza del fiosso e anche per dargli un po' il garbo.

CAPPELLETTO. Pezzo di cuoio grosso, posto in fondo alla scarpa per sostegno del tomaio e che si chiama anche il forte.

CATINO. Mastello in cui si tiene il cuoio in molle.

CAVASTIVALI. Arnese di legno di varie fogge, ma fatto in modo da potervi ficcare il piede e far forza sul calcagno per levarsi senza disagio gli stivali.

CEPPO. La parte di sotto degli zoccoli.

CERA DA SCARPE. Mestura nera, grassa e condensata con la quale si dà il lustro alle scarpe di pelle.

CIABATTA. Scarpa vecchia e logora, generalmente tirata giù sul dietro che la gente del volgo suol portare per casa o per bottega senza calzarsela.

CIABATTINO. Colui che non fa lavoro nuovo, ma accomoda le scarpe vecchie e fa risolature.

CIANTELLA. Scarpa vecchia che s'adopra per ciabatta.

CIOTOLE. Scarpe assai larghe.

COLTELLO DA BANCO. Mezza lancia che s'usa per tagliare le tomaie e le altre pelli.

COLTELLA. È un coltello curvo al collo con cui il calzolaio taglia da una groppa di cuoio le striscie da cavarne le suole, le mezze piantelle e i soprattacchi.

CONO o BIETTA. S'incastra tra una parte e l'altra delle gambiere per farle bene accostare allo stivale che le calza.

CORDE. Servono per le impunture delle scarpe.

CORNETTINO. Oggetto che serve a lisciare i tacchi.

CORNO. Lo stesso che calzatoio.

CORREGGIOLI. Legacciuoli di pelle.

COSTURA. Sorta di cucitura di due pezzi di panno, di stoffa che fa come una costola.

CUOIO. Pelle d'animale e specialmente di bove concia per vari usi.

CUOIO IN MOLLE. Messo nell'acqua prima che, battuto e assodato, serva pei lavori di nuovo.

D

DESCHETTO. Il banco a cui siede per lavorare il calzolaio. Nel mezzo ha il cassettino per chiudervi gli arnesi; la tavola è aggirata da un regolo affinchè non cada a terra il gomitolo o altro. Ai quattro canti è scompartito da altri regoletti per riporvi setole, bullette, ecc.

E

ELASTICO. Pezzi di tessuto a cordone elastico che si collocano a destra e a sinistra della tromba delle scarpe che non s'abbottonano nè s'agganciano.

F

FARE TECCOLE. Si dice delle scarpe che vanno un po' larghe.
FIBBIA. Strumento di metallo o d'osso sbarrato da una traversa dov'è infilzata una punta detta ardiglione, la quale si fa passare nella stoffa.
FILO. Taglio d'oggetti taglienti.
FIOCCA. La parte superiore e più colma del piede.
FIOSSO. Parte della scarpa che s'incurva tra il tacco e la piantella.
FODERA. Tela o altra roba colla quale son fasciati dalla parte di dentro della scarpa il tomaio e i quartieri.
FORBICI. Se ne serve il calzolaio per tagliar lo spago, raffilare le orlature, i centurini o le correggine, farvi occhietti da porvi la traversa degli ardiglioni delle fibbie.
FORMA TRONCA. Serve per gli stivali e per via del risalto si commettono colle gambiere.
FORMA. Pezzo di legno modellato a scarpa su cui si aggiustano e si lavorano le pelli nei lavori di calzoleria.
FORMAIO. Colui che fa le forme adoperate dal calzolaio nel far le scarpe.
FORTE. Pezzo di cuoio grosso posto in fondo alla scarpa per sostegno del tomaio e che si chiama anche *cappelletto.*
FORTEZZA. Pezzo di roba che nell'interno della scarpa va dal calcagno al collo del piede.
FUNGO. Si dice del capo del bussetto o bisegolo.

G

GAMBALE. La forma di legno che usano i calzolai per tener dritta la tromba dello stivale cioè la parte che veste la gamba.
GAMBIERE. Consta di due pezzi: v'è la parte dello stinco e quella del grosso o della polpa.
GHETTA o GHETTINO, è la pelle della scarpa che fascia il collo del piede, e racchiude l'elastico. Dicesi anche *stinco* e *gambaletto.*
GIRELLINI. Ferri con le rotelle dentate colle quali, calcando tra il guardone e la suola s'improntano i segni del punto finto.
GIRO. Lo stesso che Guardone.
GREMBIALE. Lo mette il calzolaio quando lavora ed è ordinariamente di pelle.
GRUCCIA. Serve per dare il filo ai tacchi.
GUARDASTINCHI. Pezzo interno della scarpa in direzione della tibia.
GUARDIA. Pezzo d'ottone che cinge lo spunterbo delle scarpine da bimbi.
GUARDIONE. Pezzo di suolo che rigira il calcagno.
GUARDONE e anche GIRO. Striscetta di cuoio che si cuce in giro al quartiere.

I

IMBROCCARE. Fermare sulla forma la soletta e le altre parti della scarpa prima di cucirla.
IMPENNARE. Picchiettare colla penna del martello la costola della piantella e della tramezza e avvicinarle al tomaio.
IMPIANTARE. Metter li stecchi ai tacchi.
IMPOSTARE. Dicesi dei tacchi, e lo si fa prendendo dei pezzetti di cuoio, accomodandoli uno sull'altro, impastandoli e conficcandoli con gli stecchi, e quest'ultima parte del lavoro si chiama pure *impiantare.*
IMPUNTURE. Sorta particolare di cucito a punti fitti.

L

LACCETTO. Diminutivo di laccio.
LACCIUOLI. Lacci da scarpe.
LEGACCIOLI. Nastri di seta o di filato che si adoperano per legare i tronchi. Se sono di pelle diconsi *correggioli.*
LESINA. Ago torto a tre o quattro spicchi appuntati alla cima e grossi

nel mezzo della curva che serve a bucar la suola.

LIMA. Oggetto di ferro che si usa per limare, rasente la suola, le punte delle bullettine e per assottigliare le lesine rintuzzate.

LINGUETTA. Pezzetto di pelle che copre il collo del piede nello spaccato dei tronchi e degli scarponcelli. Nei primi è attaccata al tomaio stesso, nei secondi è posticcia.

LINGUETTA POSTICCIA. È quella cucita alla bocca del tomaio.

LISCETTO. Mazza da lisciare.

LISCIAPIANTE. Oggetto che somiglia ad una mezza mela e serve ad allucidare la suola.

LUCIDO. La materia che dà il lucido alla pelle.

LUSTRASCARPE. Colui che con la cera o tinta da scarpe lustra o dà il lucido alle scarpe.

LUSTRARE Dare il lucido alle scarpe.

LUSTRINO. Pezzo di bosso che si stropiccia intorno alle labbra del suolo e del guardone per lustrarle.

LUSTRO. Lucido che si dà alla pelle con tinta o vernice.

M

MAGLIETTINE. Quelle dove entra il gangheretto quando si agganciano gli abiti o le scarpe.

MANALE. Striscia di cuoio che a foggia di mezzo guanto entra pel dito grosso da un lato, volge sul dosso della mano e per la palma rientra coll'altro capo nello stesso dito. Si usa a garentire il dosso della mano quando si tira lo spago.

MARCAPUNTO. Serve a far le tacchettine giro giro per la pianta smussata.

MARTELLO. Strumento per uso di battere e di picchiare, formato d'un ferro bislungo e alquanto massiccio, nel mezzo del quale è un occhio ove entra il manico dall'un dei capi stiacciato che si chiama Taglio, dall'altro massiccio e riquadrato che dicesi Bocca ed è quella su cui si batte per piano.

MASCHERINA. Strisciola di pelle che si cuce sopra la punta quando è consumata.

MAZZA A LISCIARE. Bastone di bosso un pochino curvo nel mezzo che serve ad allucidare la suola.

MEZZA PIANTELLA. Serve a risolare le scarpe sdrucite e rotte sotto la pianta del piede: gli è come dire una mezza suola.

MONTARE LA SCARPA. Vuol dire mettere i tomai sulla scarpa per cucire i guardoni e inchiodarveli colle bullette.

MOZZETTI. Mezzi stivali.

O

OCCHIELLO. Piccolo taglio rotondo se vi si ribatte la campanellina d'ottone: rettangolare se vien smerlato.

OCCHIO. Quella parte del martello con cui si batte il cuoio prima di unirlo alla scarpa per mandar giù gli stecchi e le puntine.

ORECCHIOLINE. Lo stesso che linguette.

ORLATURA. Con la rotella o rotellina, scaldata e passata comprimendo in cima ai tacchi, si fa quella specie d'orlatura finta che rende bello il lavoro.

ORLICCI. La parte estrema della suola intorno intorno.

P

PANCHETTA. Il banco su cui siede il calzolaio per lavorare.

PANCHETTINO. Il banco su cui siede il calzolaio per lavorare.

PANTOFOLA. Scarpa da casa per l'inverno, fatta di un tessuto di lana e per lo più foderata di pelo.

PAREGGIARE. Rendere pari, uguale una superficie in ogni sua parte.

PASSARE il tacco vuol dire attaccarlo, cucirlo.

PÀTINA. Mescolanza d'olio di pesce, di sego e di nero fumo che si dà alle pelli conciate per farne scarpe o altro.

PECE. Nome generico di varie sostanze resinose o bituminose; ma intendesi specialmente della pece nera la quale è il catrame solidificato e reso più tenace mediante l'evaporazione.

PEDALE. Correggia che parte dal gi-

nocchio e passando di sotto alla pianta del piede manco, tien saldo il lavoro come in una morsa.
PELLE da scarpe è la pelle dell'animale morto, tolto da esso e conciata.
PENNA. Quella parte del martello che serve per impennare la tramezza ed acquattarla al tomaio.
PIANTA SMUSSATA. Pianta che invece d'essere unita al tomaio è un po' staccata, ma in apparenza per eleganza.
PIANTELLA SMUSSATA. Suolo soprammesso alla piantella, cucito e poi ben fermato con puntine o bullettine.
PIEDE. Membro del corpo umano col quale termina la gamba, e di cui l'uomo si serve per reggersi e per camminare.
POMICE. Pietra leggerissima, spugnosa che ha molti intervalli vuoti o pori; ruvida al tatto, facile a rompersi.
PRIMACCIUOLI. Lo stesso che guarda stinchi.
PROVAR LE SCARPE. Si dice del metter le scarpe la prima volta per vedere se van bene.
PUNTEGGIO. Cucitura delle scarpe con spago impeciato.
PUNTINE. Lo stesso che bullettine.
PUNTERUOLO. Serve a render larghi e tondi i buchi fatti colla lesina.

Q

QUARTIERI. Parti di dietro che fasciano il calcagno del piede.

R

RAFFILARE. Riunire con un trincetto più piccolo la superficie del cuoio in modo da pianeggiarlo e levargli qualunque scabrosità.
RAFFILAR LA TRAMEZZA. Significa render sottili le costole levando col trincetto i contraffili e mettendo sotto il pettinino per non far taglietti ni al tomaio.
RASPA. Oggetto che tonda i tacchi, ragguaglia i piccinoli di bosso che nei tacchi si conficcano.
RASSODARE. Significa far sì col bussetto che le commettiture del tacco e anche delle suola sieno riunite in modo da non apparire.
RIALZI. Pezzi di cuoio per gonfiare meno il tomaio al collo del piede.
RIFINIRE. Dar finitura al lavoro.
RIMETTERE IN FORMA. Significa rimetter sulla forma la scarpa bella e cucita.
RIMONTARE. Rifare il davanti delle scarpe.
RIMONTA. Mettere un nuovo davanti alle scarpe vecchie.
RIMPECIARE. Impeciare con forza.
RISOLATURA. Suola nuova ad una scarpa usata.
ROTELLA. Girevole tra due staffettine d'un manico, e con denti o tacche giro giro. Scaldata e passata, comprimendo, in cima ai tacchi, vi lascia quella specie d'orlatura finta che dona molto al lavoro, e gli dà sempre più occhio.
ROTELLINA. Lo stesso che rotella.

S

SAGRI. Specie di pelle di pesce conciata e raffinata; può servire a farne scarpe.
SANDALI. Specie di calzari che portavano già le donne greche e romane. Oggi si dice di quella calzatura che usano i vescovi e altri prelati quando fanno solenni cerimonie in abito pontificale ed anche si chiama calzare quella specie di calzatura speciale ad alcuni ordini religiosi, con striscie di cuoio avvolte su lo stinco, come quella che portano i campagnuoli calabresi e abbruzzesi.
SASSO DA BATTERE. Pietra per lo più serpentina o toppetto che si tiene sulle ginocchia per batterci sopra col martello le suola, e dar loro la forma voluta.
SBROCCO. Arnese che ha il manico di legno grosso e un ferretto dritto appuntato. Serve per metter li stecchi.
SCABELLO. La panca su cui siede il calzolaio per lavorare.
SCANNO. Il banco su cui siede il calzolaio.
SCARNIRE. Assottigliare una cosa togliendo alquanto dalla superficie.
SCARPE SCOLLATE. Scarpe basse

che arrivano appena alla noce del piede. Invece di legaccioli hanno un elastico sul collo, oppure due piccoli elastici dalle parti.

SCARPE A NAVICELLA. Come a babbuccia.

SCARPE SCOLLATE A BABBUCCIA. Senza elastico o senza legare con la linguetta davanti e il di dietro sul calcagno un po' alto.

SCARPINO. Dim.° di scarpa, scarpa a tomaio basso, di pelle sottile e patinata a lustro, ovvero di raso, che si calza dalle donne specialmente quando vanno a ballare.

SCARPONCELLI. Scarpe da donna alquanto più grosse dell' ordinario e con tomaio e suolo più alto.

SCARPONI. Scarpe di vacchetta con grosso suolo per la campagna.

SCREPOLATURE. L'effetto dello screpolarsi che vale fendersi minutamente in più luoghi e si dice più specialmente delle superficie coperte di vernice.

SETOLA. Pelo che ha in sul filo della schiena il porco, ma si dice setola dei peli lunghi, particolarmente della coda di cavallo e d'altro animale.

SFIOSSARE. Aggiustare i tacchi.

SFILACCIARSI. Si dice degli elastici danneggiati dallo sfregamento del calzone.

SFONDINO. È il segna-buchi.

SFORMARE. Dicesi del far diventar lustro il tacco.

SGUAZZARE. Sguazzare nelle scarpe si dice del movimento del piede in una scarpa troppo larga.

SOLETTARE. Mettere la soletta alle scarpe.

SOLETTA. Suolo sottile che si mette tra le suola e le scarpe.

SOPPANNARE. Mettere soppanna o fodera assai grossa.

SOPRASCARPE. Difendono gli stivaletti dall'umido o dal fango e son di gomma elastica.

SOPRATTACCO. Pezzo di cuoio che si mette alle scarpe quando il tacco è logoro.

SPAGO. Il calzolaio adopra spago *impeciato* e appuntito con le *setole*, le quali fanno da ago, perchè passi per i buchi fatti dalla *lesina* o altro strumento.

SPIGHETTE. Dicesi anche a una specie di cordoncino o di nastro di cotone o di seta fatto con le fila intrecciate a spiga.

SPOMICIARE. Dare un po' di pomice alle piante, perchè non s'abbia a sdrucciolare.

SPUNTERBO. Pezzo di pelle soprammesso nella punta della scarpa.

STAGIONARE. Per far che le scarpe facciano migliore riuscita s'aspetta a mettersi gli stivaletti nuovi, cioè si fanno stagionare.

STAMPA. È un ferretto col buco tagliente che rientra allargandosi a tromba e si usa a bucare i cinturini per legar le scarpe in sul collo del piede o per fare i buchi ai calzaretti o stivaletti da donna che si affibbiano poi con le stringhe.

STECCA DA RIENTRARE. Legno su cui si aggiuntano le tomaie appena tagliate perchè comincino a prendere il garbo.

STECCONE. Mazza da lisciare o stecca; bastone cilindrico, il più spesso di bossolo e anche di ferro lungo due palmi circa. Serve per assodar le piante.

STELLA. Ferro col quale si turano nelle suola e nei tacchi i buchi che lasciarono le bullette colle quali si ferma la scarpa nella forma.

STINCO. Nome comune di quell'osso della gamba che dagli anatomici è detto tibia.

STIVALI. Specie di calzamento di cuoio che giunge fin presso, e talora anche sopra il ginocchio, usato per difendersi dall' umidità, ed anche per cavalcare.

STIVALE ALLA DRAGONA. Quando lo stivale ha in sommo la bocca una grossa guiggia di cuoio che sormonta il ginocchio con due alucce aperte al di dietro.

STIVALETTO. Dim.° di stivale e si dice di una specie di calzari per lo più da donna che giungono un po' sopra il collo del piede.

STRINGA. Pezza di nastro o striscia di cuoio, lunga più o meno, con puntale di metallo, che serve ad allacciare o stringere le vesti.

SUOLO ed in plurale le *suola*. Quella parte della scarpa che risponde ester-

namente alla pianta del piede e che posa in terra.

T

TACCO. Quel rialto di suolo che si mette sotto le scarpe dove risponde al calcagno.

TENAGLIE. Servono per addentare il cuoio, tirarlo e allungarlo prima di batterlo in sul sasso col martello.

TENAGLIE DA TIRARE. Han le bocche grosse e piene, con solchi in tralice, perchè faccian presa e tirino il cuoio.

TANAGLIOZZE. Tanaglie taglienti che servono a cavar le bullette dalle forme.

TINTA. La materia con la quale si tinge

TIRAFORME. Ferro a uncino.

TIRANTE. Specie d'uncinetti con manico a gruccia, che infilato nel laccetto degli stivali, serve a far forza nel tirarli su per poterli calzare.

TOCCACOSTURE. Oggetto di ferro che s'usa per ritoccar le costure.

TOCCAFILARE. Oggetto con cui il calzolaio ritocca le impunture.

TOMAIO o TOMAIA. La parte di sopra della scarpa.

TAPPICINE Quei pezzi di pelle soprammesse con diligenza sulla punta sciupata.

TORNAR BENE. Si dice delle scarpe che stanno bene al piede.

TRAMEZZA. Striscia di cuojo che gira torno torno alla pianta.

TRAMEZZATO e anche *tramezzo* e *tramezza* è la piantelletta che si colloca tra il guardone e il suolo.

TRESPOLO. La panca su cui si siede il calzolaio per lavorare.

TRINCETTO. Coltello da calzolaio che trincia gli orlicci della suola.

TRINCETTATA. Colpo di trincetto.

TROMBA dello stivale dicesi tutta la parte di esso che fascia la gamba ed è perciò slargata più che le altre parti di essa.

TROMBA A CRESPE. Quando si lascia dal calzolaio la pelle floscia che casca giù per la gamba a cerchi aggrinzati.

TROMBA TESA. Quando è soppannata e forte.

TROMBONI. Stivali con gambali della massima altezza.

TRONCHI. Si chiama a Firenze una calzatura più alta delle scarpe, ma più bassa delli stivali.

V

VANTAGGINO. Toppicina che si mette sulla rottura.

VERNICE. Composto di sostanza resinosa, che serve a dare il lustro e ad altri usi.

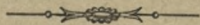
VETRO. Materia trasparente e per lo più fragile composta per la fusione della silice mescolata con la soda. Se ne serve il calzolaio per lisciare i tacchi.

VITI. Specie di chiodi con cui s'attaccano i tacchi.

VITRIOLO. Serve ad annerire le pelli.

Z

ZEPPE DI LEGNO. Bietta o conio di legno non molto grossa che serve a turar fessure.

ZOCCOLO. Rozza scarpa con la pianta di legno, intorno a cui è imbullettato il tomaio e i quartieri di pelle grossa.

CAPO QUARTO.

CAPPELLAIO.

Indice Metodico.

CAPPELLAIO

A

ABBRUSCARE, ABBRUSTIARE. Abbruciacchiare con un fuoco di paglia i peli più lunghi d'un cappello follato e ben bene spalettato.

ACCAPPARE. Il tagliare rasente la pelle il pelo che si vuole feltrare; o ripulire del carniccio le lane o i peli della vigogna o del camello.

APPINZARE. Recidere con pinzette larghe e taglienti, in un cappello rifinito, certi lunghi peluzzi bianchi o trasparenti i quali non hanno potuto prendere la tinta.

ARCO. Arnese con cui il fabbricante di cappelli batte il pelo per isfioccarlo quando è rappallottolato, o per rimescolarlo quando si vogliono riunire diverse qualità.

Sue parti : asta, naso, ventola, corda.

ASTA. Bastone di legno dolce, lungo dai due ai tre bracci, grosso per quanto basti a essere stretto dalla mano, leggermente conico, alle cui due estremità, sono fermati il naso, la ventola e la corda.

AVALOIRE (*voce francese*). Spranghetta d'ottone presso la cui estremità assottigliata e arrotondata, è una risega o battente che agevola il correre dello spago.

B

BABINO. Lamina circolare di ferro o rame, del diametro di alcuni palmi, alquanto convessa o anche piana e posta sur un fornello per far su di essa l'imbastitura del pelo, nella fredda stagione.

C

CALCATOIA. Pezzuolo d'asse con due maniglie, che serve a calcare le falde dopo che sono battute all'arco.

CALUGGINE. Corta e fine peluria che sta sulla pelle degli animali da pelo, ed è ricoperta dal pelo propriamente detto.

CAPPELLAIO. Colui che fa o vende cappelli.

CAPPELLIERA. La scatola ove si ripongono i cappelli perchè vi stieno ben custoditi.

CAPPELLO. Copertura del capo fatta secondo la forma di esso, circondata nella parte inferiore da un giro sporgente chiamato *tesa*, o *piega*, o *vento*.

Per gli uomini il cappello è per lo più di feltro, di castoro o di paglia.

CAPPUCCIO. Abito di che gli antichi si rivestivano il capo e di cui attualmente si coprono i frati.

— Pezzo rotondo di feltro, che nell'atto della bollitura s'affonda nel mezzo a foggia di tasca o cappuccio per informarlo dipoi.

CORDA. Minugia da violoncello tesa da un'estremità all'altra dell'asta che fa parte dell'arco, utile a scuotere il pelo.

CUCUZZOLO. La parte superiore del

cappello, sia essa piana oppure convessa.

F

FALDA. Una delle quattro parti di cui si forma l'imbastitura, ossia il cappello; e generalmente si dice di quella parte del cappello che fa solecchio, detta anche Tesa.
FASCIA. Quella parte del cappello cilindrica o conica che cinge il capo e termina nel cucuzzolo.
FELTRARE. Dar colpo al feltro ed al cappello.
FELTRO. Sorta di panno composta di lana compressa insieme e non tessuta.
FIANCHETTO. Quelle falde sottili fatte di pelo più scelto onde talvolta si coprono le parti più apparenti del cappello.
FOLLA. Certa speciale acqua conciata, nella quale si fa bollire una falda imbastita da convertirsi in feltro. Si mettono nella bollitura varie sostanze secondo il vario colore da dare al cappello.
FOLLARE. Premere il feltro col rolletto o bastone, bagnandolo e maneggiandolo per condensare il pelo.
FOLLATORE. Artefice che incorpora e fissa la tessitura del panno.

I

IMBASTIRE. Cominciare a formar le falde sulla catinella.
INCROCIARE. Piegare in più versi le falde dei cappelli nell'imbastitura.
— Lo svolgere la pezza da imbastire e il ripiegare in varie guise l'imbastitura, calcandola poi colla mano, acciò non restino i segni delle piegature.
INFORMARE. Dare al cappuccio una prima foggia di cappello, adattandolo sulla Forma.

M

MAZZUOLA o MAZZETTA. Cilindretto di bossolo lungo un palmo con una capocchia a ciascuna delle due estremità. Con essa si producono nella Corda le vibrazioni, che scuotono celeremente in più versi il pelo ammontato sul Banco, come se si scardassasse.

N

NASO. Sporgimento a squadra verso l'estremità anteriore dell'asta. Vedi *Asta.*

P

PALETTA. Lamina quadrangolare di ottone, a orlo assottigliato, ma non tagliente, con la quale si spaletta il cappello.
PASSACORDONE. Specie d'ago grosso, che serve a passare il cordone con cui si appunta il cappello.
PELLE. La spoglia della lepre o d'altro animale quando sia fornita del pelo atto a formare cappelli.
PELO. Filamento sottilissimo cilindrico, corneo, insensibile, elastico che in compagnia di molti altri riveste la pelle degli animali.

Pelo vano. Quel pelo più grosso e ruvido che si trova nelle pelli e che non è buono a esser feltrato. I cappellai distinguono il pelo secondo si trovi: sulla schiena, sulla pancia, sui fianchi.

Battere il pelo. V. *Arco.*

PEZZA DA IMBASTIRE. Pezzo di tela in cui s'avvolgono le falde per feltrarle a caldo.

R

RULLETTO. Bastone sottile a due capi ingrossato nel mezzo come un fuso. Con esso si comprimono le falde nella follatura, rivolgendovelo sopra e dimenandovelo.

S

SECRETARE. Inumidire le pelli col secreto, cioè con una soluzione allungata di nitrato di mercurio, per render atto il pelo ad essere feltrato.
SECRETO. V. *Secretare.*
SPALETTARE. Servirsi della paletta prima di mettere il cappello sulla forma.

SPALETTA. V. *Paletta.*
SPELARE. Levare i peli dalle pelli per batterle quindi con l'arco.
SPIANARE. Dare al cappuccio già informato e tinto la piegatura ferma e stabile della tesa.
SPUNTARE. Levare il pelo vano dalle pelli di lepri.
STAMPO. Quel pezzo di tela nuova che ponesi tra le falde dei cappelli, acciò non s'appicchino insieme.

T

TARA. Quel pelo della lepre e del coniglio che è di maggiore lunghezza e copre la caluggine.
TESA. Quella parte del cappello che si stende in fuori sotto il cucuzzolo.
TINTA. Acqua per tingere il cappello, nella quale si son fatti bollire e stemperare alcuni ingredienti che variano a seconda del colore da darsi al feltro.

V

VENTOLA. Pezzo d'assicella bislunga, quadrangolare, formato per coltello sul calcio, cioè verso l'estremità inferiore e più grossa dell'asta. Serve alla tensione della corda per battere il pelo.

CAPO QUINTO

CUCITO E LAVORI DI BIANCO

Indice metodico.

A

Aggomitolare
  dipanare
  aggrovigliare
  struscia
  arcolaio
  guindolo
  bindolo
  bandolo
  dipanino
  gomitolo
  matassa
  rocchetto
  sgomitolare
  tela
  tessuto
Aghetto
  cordellina
  cordoncino
Ago
  cruna
  agoraio
  battente
  bocciuoli
  infilacappio
  infilare
  spillo
Anello
  ditale
  butteri
Asola
  occhiello
  occhiellatura
  spranghetta
  maglietta

B

Biancheria
  vesta vestimento
  vestito abito
  indumento
    lembo
  accappatoio
    accollato
    attillato
  vestaglia
  bavaglino
  camicia
    da donna
    da uomo
    petto sovrapposto
    sparato
    sprone
    listino pel collo
    quadrettini
    coricini
    maniche
    gheroni
      sgheronare
      sgheronato
    manichini
      polsini
    colletto
      collo
      solino
      goletta
    cintura
    cinturino
  coperta
  copribusto
  fazzoletto
    moccichino
    pezzuola
  giubba
  lenzuolo
  mutande
    inforcatura
  salvietta
    tovagliolo
  sottana
    tovaglia
Bottone
Brillantina

C

Cerro
  frangia
Cesoie
  forbici
Cimossa
  vivagno
Confezione
Corame
Cucire
  lenteggiare
  cucire a filo scempio
  cucire a filo doppio
  filo
  refe
  accecare
  punto
  cucito
  cucitrice
    cucitora
  scucire

D

Damascato

F

Felpato
Femminella, gangherella
  ganci
  gangheretti
Festone
Filondente
  canovaccio
  buratto
Fodera

foderare
soppannare
Fustagno

G

Gonna
coda
strascico
Grembiale
cocca
Groppo
nodo
cappio
Grovigliole
Gualcito
Guancialino
fodera
Guarnizione
bordura
fettuccia
gala
nastro
nappina
trina
trinare
tramezzo
merletto
pizzo
Gugliate, agugliata

I

Imbastire
costura
cucitura
filza
frinzello
guaina, vagina
crespe
increspature
increspare
imbastitura
imboccatura
imparaticcio
impuntire
impuntura
orlo
pieghe
profilatura
ribattitura
ribattere
ricucire
soppunto
sopraggitto

M

Marca
marca
puntiscritto
Modello
Mussola, mussolina

O

Operato

P

Percallo
Perpignana
piquet
Pezza
Pezzo
Punteruolo

R

Rammendare
rimendo, rimendatura
rammendo
rimendare
rimendatrice
rimendatora
Rattoppare
toppa
Ritaglio

S

Sbisciare
sbieco
sbiescio
sghembo
Scollatura
Sfilacciare
Sopravveste

T

Taglio
Telo
Trapuntare
trapunto.

CUCITO E LAVORI DI BIANCO

A

ACCAPPATOIO. Vestimento speciale e spesso elegante dell'abbigliamento femminile in brillantina, giaconetta, mussola, battista e altre tele leggere, aderente o non aderente al corpo con maniche larghe ed ampie, ornato di trine o festoni e nastri che riesce comodissimo per abbigliamento da mattina e per preservare il vestito durante la pettinatura.

ACCECARE (un punto). Ripiantare l'ago nello stesso buco, di dove si era precedentemente cavato, per disfare il punto.

ACCOLLATO. Dicesi di vestimento che copra la persona sino al collo.

AGGOMITOLARE. Ridurre il filo in gomitoli, dipanandolo dalla matassa.

AGGROVIGLIARE. V. *Filare e tessere.*

AGHETTO. Cordoncino con puntale di metallo, per uso di allacciar busti o altro. V. *Stringa.*

AGO. Sottilissima asticella d'acciaio, con punta acutissima da un capo e con forellino dall'altro. V. *Cruna.* L'ago può essere: *spuntato* o *scrunato,* quando ne è rotta la punta o la cruna.

AGORAIO. Piccolo astuccio tondo o stiacciato di legno, di osso o di metallo, nel quale si tengono gli aghi per averli prontamente a mano. Le due parti di esso diconsi *bocciuoli,* quel pezzo d'una di esse che entra nell'altra dicesi *battente.*

ANELLO da cucire (DITALE). Cappelletto di metallo, o d'avorio o di madreperla, che si pone sulla punta del dito medio, per preservarlo dalle punture dell'ago, che da esso è spinto nella stoffa. Un ditale può essere:

— coperto: se copre tutta l'estremità del dito fino alla prima falange.

— scoperto: se cinge l'estremità del dito lasciando scoperta la punta del polpastrello.

BUTTERI. Sono quei cavetti tondi sparsi sulla superficie del ditale per rattener l'ago dalla parte della cruna nello spingerlo dentro la stoffa che si cuce o ricama.

ARCOLAIO, GUINDOLO, BINDOLO. Arnese per dipanare la matassa e farne gomitoli.

ASOLA. L'orlo di filo che si fa nelle due estremità dell'occhiello. L'asola può anche, senza far parte dell'occhiello, allacciare i bottoni: nel qual caso si lavora all'estremità della stoffa.

ATTILLATO. Dicesi di vestimento ben modellato alla persona e aderente al corpo.

B

BANDOLO. V. *Filare e tessere.*

BATTENTE. V. *Agoraio.*

BAVAGLINO. Tovagliolino in forma di piccolo collaretto che si allarga sul davanti, il quale si lega al collo dei bambini con due cordelline o nastri o si ferma con un botton-

cino per preservare il vestitino dalla bava.

BIANCHERIA. Nome generico dato a ogni sorta di pannolino già lavorato e foggiato secondo gli usi: o per vestire la persona, o ricoprire la mensa, i letti, ecc. Epperò può essere:
— personale, da letto o da camera.
— per uso di famiglia: da tavola o da cucina.

BINDOLO. V. *Arte del filare e tessere.*

BOCCIUOLI. V. *Agoraio.*

BORDURA. Nome generico dato alle guarnizioni che adornano le estremità della biancheria.

BOTTONE. Piccolo disco o palla d'osso, di porcellana, di madreperla, o di metallo talora nudo, talora ricoperto di stoffa, che entrando nell'occhiello del lembo opposto dell'abbigliamento fa congiungere due lembi insieme. Può essere traforato e allora si attacca alla stoffa facendo passar l'agugliata pei fori; o no, e allora si attacca facendo passar l'agugliata pel gambo.

BRILLANTINA. Sorta di tessuto per biancheria di cotone, leggiero, oprato.

BUTTERI. V. *Anello da cucire.*

C

CAMICIA. Indumento di tela di lino o di cotone, lungo almeno dal collo al ginocchio, che si porta generalmente sulla carne. Si distinguono secondo la fattura in
— da giorno
— da notte
— da uomo, da donna
— accollata
— scollata
— con maniche
— senza maniche
— liscia
— guarnita

L'apertura sul davanti dicesi: sparato.

Notarsi nella camicia da uomo: il petto sovrapposto, lo sprone, il listino pel collo, i quadrettini, i coricini, le maniche, i gheroni, i manichini, il colletto.

CAPPIO. Annodamento speciale di stoffa e di nastri fatto di due staffe e due ciondoli, esso si scioglie facilmente tirando l'un dei capi.

CERRO. Quei fili di trama che si lasciano sul telaio senza lavorarli e che poi costituiscono la Frangia quando s'intrecciano fra sè. V. *Frangia.*

CESOIE. V. *Forbici.* Le cesoie sono adoperate dai sarti, dai magnani, dai merciai. Le forbici dalle donne nei lavori di cucito e ricamo.

CIMOSSA. L'estremità dei lati o margini del panno e del drappo. Parlandosi di tele o simili dicesi vivagno.

CINTURA. Quella parte delle sottane o delle mutande che cinge la vita.

CINTURINO. Pezzo accessorio nella confezione delle mutande e delle camicie.

COCCA. Angolo del fazzoletto e del grembiale.

CODA. V. *Strascico.*

COLLETTO. Estremità superiore della camicia che cinge il collo della persona. Talora dicesi goletta, ma è più proprio del colletto dell'abito. Dicesi anche solino.
— fisso, se attaccato alla camicia.
— volante, se staccato.

Può farsi: in piedi, rovesciato, rimboccato, alla marinara.

COLLO. V. *Colletto.*

CONFEZIONE. Voce d'uso derivata dal francese che abbraccia tutte le operazioni necessarie a mettere insieme e lavorare un vestito o un capo di biancheria.

COPERTA. Quel panno o drappo con che si copre il letto.

COPRIBUSTO. Specie di corsetto o farsettino lavorato in tessuti leggieri che sta sopra il busto.

CORAME. Speciale qualità di tela fitta e resistente che s'adopera specialmente per lenzuola ordinarie e mutande da uomo.

CORDELLINA. Cordicella a treccia, schiacciata, usata per affibbiare, legare e ornare gli abiti e la biancheria. V. *Aghetto.*

CORDONCINO. Cordicella tonda di refe, o lana, o seta, o cotone che serve per affibbiare, legare e ornare gli abiti e le biancherie. V. *Aghetto.*

COSTURA. Cucitura che riunisce due pezzi di stoffa o tessuto, i quali debbano stare l'uno in continuazione dell'altro. Quando rimane rilevata, si spiana o col ditale o col ferro caldo. Può farsi:
— aperta, a qualche distanza dai lembi e parallela ad essa.
— rivoltata, che lascia un lembo più sporgente il quale si ripiega poi su di esso cucendolo a soprappunto.
— semplice,
— a traforo,
— a sopraggitto.
CRESPE. V. *Increspature*. Specie di cucitura che arriccia un lembo del tessuto per restingerlo da quel lato, usate specialmente nelle gonne e nelle sottane per attaccarle al cinturino, nelle maniche per attaccarle ai polsini ecc.
Strisciare le crespe è prolungarle a filo diritto servendosi della punta dell'ago.
CRUNA. Il forellino dell'ago nel quale s'infila la gugliata.
CUCIRE. Congiungere insieme pezzi di stoffa o di tessuto, mediante un filo passato per essi coll'ago.
Cucire a filo scempio — col nodo fatto a un solo capo della gugliata.
Cucire a filo doppio — col nodo ad ambedue i capi della gugliata.
CUCITO. L'arte del cucire. Ciò che risulta dall'azione del cucire.
CUCITRICE (CUCITORA). Quella donna che per sua arte fa lavori di cucito, ma specialmente di camicie, camicette e lavori di tela; e dicesi con maniera più compiuta:
— di bianco.
CUCITURA. L'atto e l'effetto del cucire. Il punto ove due pezzi di panno o altro sono cuciti insieme e il segno che ne rimane.
CORICINO. Linguetta al basso del petto della camicia da uomo, fermata dal cinturino o listino, con occhiello alla punta. Serve a tenere ben teso lo sparato della camicia.

D

DAMASCATO. Dicesi del tessuto che abbia l'apparenza di damasco, cioè sia lavorato a fiorami secondo l'uso di Damasco. Le tele damascate servono specialmente per biancheria da tavola.
DIPANARE. V. *Aggomitolare*. Vedi *stessa voce in Tessere e Filare*.
DIPANINO. Viluppetto di carta, o cencio o altro sul quale si avvolge il filo per principiare il gomitolo.
DITALE. V. *Anello da cucire*.

F

FAZZOLETTO. Moccichino. Pezzuola da naso.
— da collo: si dice quell'indumento di tela, mussola, seta, lana o altro che talora le popolane usano per cingersene il collo e coprirsene il petto.
FODERA. Sopraccoperta di tela fatta a modo di sacco, in cui si mettono i guanciali da letto.
FELPATO. Dicesi di tessuto piuttosto pesante, del quale una delle due superficie sia vellosa o vellutata.
FEMMINELLA, GANGHERELLA. Maglietta di filo metallico che si cuce al tessuto in corrispondenza del gangheretto il cui gancio s'introduce in essa per affibbiare il vestito.
FESTONE. Specie di guarnizione, disposta per lo più ai lembi delle sottane, con ondulazioni simili a quelle del tralcio della vite che si distende d'albero in albero.
FETTUCCIA. Nastro, pezzo di nastro.
FILO. Parte lunga e sottile di lino, canape, cotone, juta e altre materie tessili. Col filo si fa la gugliata e con la gugliata il punto. V. *Refe*.
— scempio } V. *Cucire*.
— doppio }
FILONDENTE, CANAVACCIO, BURATTO. Sorta di tela molto rada e alquanto rigida ber farvi modelli di puntiscritto ed ogni specie di ricami.
FILZA. Cucitura fatta in modo che i punti di sopra e di sotto della stoffa sieno uguali agl'intervalli tra l'uno e l'altro punto. Si usa specialmente per le increspature.
FODERA. Tela o altro tessuto piuttosto grosso che si mette dalla parte di dentro d'un indumento, per difenderlo o renderlo più consistente.

FODERARE. Mettere in fodera. Soppannare. V. *Soppannare*.

FORBICI. Stromento da tagliare, composto di lame d'acciaio, incrociate e imperniate nel mezzo, che si riscontrano col taglio. Parti delle forbici sono: lama, punta, taglio, costole o costure, brache o anelli.

FRANGIA. V. *Cerro*.

FRINZELLO. Cucitura fatta malamente, come un garbuglio di punti e stoffa.

FUSTAGNO o FRUSTAGNO. Sorta di tela bambagina o di cotone che da una parte appare spinata. Certi indumentini per la fasciatura dei bambini si chiamano *fustagnini* per la materia di cui sono fatti.

G

GALA. Ornamento o guarnizione che consiste in una striscia più o meno larga, di trina o di stoffa increspata e attaccata all'abito o intorno al collo, o al petto, o alle maniche, o intorno alla gonnella.

GANCI o GANGHERETTI. Piccoli fili di metallo arrampinati e foggiati in modo che servano ad allacciare i vestimenti. S'attaccano cucendone gli anelletti di cui son forniti in basso, al lembo che deve riceverli.

GANGHERETTI. V. *Ganci*.

GHERONE. Una di quelle punte triangolari con la base all'ingiù, cucite una per ciascuna a lato della camicia o altro vestimento per slargarli al basso.

GIUBBA. Abito corto da mattina per le signore. I Francesi la dicono *Matinée*. Può essere: attillata, o a sacco.

GOLETTA. V. *Colletto*.

GOMITOLO. Palla di filo ravvolto ordinatamente per comodità di metterlo in opera. Si fa generalmente dipanando una matassa, e anche disfacendo il gomitolo.

GONNA. Veste femminile che parte dalla vita e va alle calcagna. Potrebbe anche essere: a coda o a strascico.

GREMBIULE o GREMBIALE. Indumento femminile che si cinge alla vita e scende sul davanti della persona oltre il ginocchio. Può talora rivestire o soltanto ornare anche la vita.

GROPPO. V. *Nodo*.

GROVIGLIOLE. Quelle magliette o staffettine che va facendo su di sè il filo per l'effetto stesso della torcitura, specialmente quando è troppa.

GUAINA, VAGINA. Specie di cucitura a bastia, dove si passa un cordoncino che serve per stringere con pieghe il vestito, alla cintura in ispecie, ma anche in altre parti.

GUALCITO. Dicesi di tessuto che abbia contratto delle grinze, per essere stato piegato male.

GUINDOLO. V. *Arte del filare e tessere*.

GUANCIALINO. Arnese di panno o di tela, imbottito di crine per appuntarvi il lavoro che si sta eseguendo nel cucire.

GUARNIZIONE. Tutto ciò che serve ad ornare, abbellire, e rendere elegante un indumento: ricami, trafori, tramezzi, frange, gale, trine, smerli, sbiechi, festoni, merletti, nastri, cordoncini, cordelline, nappine.

GUGLIATA o AGUGLIATA. Quella lunghezza di refe o altro filo, che si toglie dal gomitolo o dal rocchetto e che s'infila nell'ago volta per volta. Per fermarlo da un capo alla stoffa ci si fa il nodo o cappio.

I

IMBASTIRE. Fare un' imbastitura. V. *Imbastitura*.

IMBASTITURA. Cucitura preparatoria a punti lunghi e lenti, la quale serve a tener ben uniti due pezzi che poi s' han da congiungere con cucitura più ferma e più unita. Fatta la cucitura si tolgono i fili dell'imbastitura

IMBOCCATURA. Il giro tondo della base della manica e anche della stoffa che deve riceverla. Si può anche dire: incavatura o incavo.

IMPARATICCIO. Saggi di cucitura eseguiti da una principiante nell'arte del cucito.

IMPUNTIRE. Cucire con punti fitti.

IMPUNTURA. Cucitura che si fa quasi sempre a dritto filo, spesso togliendo dal tessuto il filo orizzontale su cui

va fatta, e serve per biancheria fina. Può essere: a traforo, a punto cieco.

INCRESPARE. Fare le crespe e attaccarle. V. *Crespe.*

INCRESPATURA. Cucitura fatta a crespe. V. *Crespe.*

INDUMENTO. Dicesi in generale ogni sorta di vestito, specialmente trattandosi di biancheria personale.

INFILACAPPIO. Sorta d'ago grosso e lungo fatto a guisa di lametta schiacciata, con cruna oblunga e larga, ottuso in punta: serve per infilare nelle guaine le cordelline, i cordoncini, ecc.

INFILARE. Introdurre il filo nella cruna dell'ago o in pallottoline bucate o nei forellini dei bottoncini, ecc. Introdurre le cordelline o i cordoncini nelle guaine.

INFORCATURA (delle mutande). Voce dell'uso per indicare il punto in cui si dipartono le due linee che vanno alle estremità inferiori delle mutande.

L

LEMBO. L'estremità inferiore dell'indumento.

LENTEGGIARE. Allentare nel cucire uno dei lembi del tessuto più dell'altro.

LENZUOLO. Quel pannolino che si tiene sul letto per giacervi dentro.

Quella parte del lenzuolo che si rovescia sopra le coperte si dice: rimboccatura. Gli angoli di questi diconsi lembi.

M

MAGLIETTA. La disposizione che si dà al filo prima di tirar l'ago dalla stoffa, nel fare il punto a smerlo per gli occhielli, le asole e le spranghette.

MANICA. Quella parte del vestito che copre il braccio fino alla mano. La parte larga per cui s'attacca alla spalla si chiama *Imboccatura.*

La manica può essere secondo la foggia dell'indumento: *a gomito* o *larga.*

MANICHINI. Quelle piccole parti, quasi sempre rettangolari, dell'estremità inferiori delle maniche, aderenti al polso. Possono essere uniti o staccati. Quei listini di stoffa attaccati alla manica e stretti, cuciti sull'increspatura diconsi propriamente *Polsini.*

MARCA. Contrassegno che s'appone, spesso ricamandolo, ai pezzi di biancheria, per distinguere quella appartenente ad una persona o ad una famiglia da quella appartenente ad altra persona o ad altra famiglia.

MARCARE la biancheria. Fare la marca ossia le iniziali della persona o famiglia cui la biancheria appartiene, sul lembo, servendosi del punto in croce.

MATASSA. V. *Filare e tessere.*

MERLETTO. Specie di guarnizione di refe lavorata a traforo. Dicesi anche *Trina.*

MOCCICHINO. Pezzuola da naso. Fazzoletto. (Meglio servirsi di quest'ultima forma).

MODELLO. Figura o forma del vestito o dell'indumento di biancheria che si ha da eseguire, e che trasportato sulla carta si applica sulla stoffa da tagliare.

MUSSOLA, MUSSOLINA. Sorta di tela sottilissima di bambagia, così detta dalla città di Misul o Mossul donde in prima fu portata in Europa.

MUTANDE. Indumento di biancheria da uomo e da donna, che serve a coprire le gambe, aderente alla pelle. V. *Inforcatura.*

N

NASTRO. Striscia o lista di tessuto di filo, di lana o di seta, di lunghezza indeterminata, ma di poca larghezza. Per biancheria si usano nastri di filo e specialmente quelli detti *Nastri d'Olanda.*

NAPPINA. Diminutivo di nappa, volgarmente fiocco. Si applicano nappine alla biancheria per ornamento e talora a foggia di bottoni.

NODO. Legamento, raggruppamento in sè medesime delle cose per natura arrendevoli. Gruppo fatto alla estremità della gugliata. V. *Cappio. Groppo.*

O

OCCHIELLO. Quel breve taglio a modo quasi di piccolissimo occhio che si fa sul lembo degl'indumenti e nel quale deve entrare il bottone cucito al lembo apposto.

La fila degli occhielli in un vestito si dice: *Occhiellatura.*

OPERATO. Dicesi di tessuto lavorato in modo speciale. È l'opposto di *liscio.*

Usansi specialmente tele *operate* o *damascate* per la biancheria da tavola; ma anche talora per biancheria personale.

ORLO. Cucitura di un lembo rivoltato del tessuto, che impedisce ad esso di sfilarsi nella parte tagliata. Può essere: tondo, piano, semplice, filato, a traforo o a punto a giorno, a traforo doppio, a impuntura, a sopraggitto, alla veneziana.

P

PERCALLO. Sorta di tela di cotone, piuttosto leggiera e liscia, con apparecchio.

PERPIGNANA. Sorta di tessuto piuttosto pesante a modo di piquet, per lo più felpato.

PETTO. La parte davanti della camicia da uomo: viene tagliato in due pezzi e rinforzato con fodera. L'apertura fra parte e parte dicesi *Sparato.* V. *Sparato.*

PEZZA. La tela intera di qualunque materia tessuta.

PEZZO. Quantità di tessuto o tela nella quale è stata tagliata una *forma* o parte di un modello che serve a comporre un indumento.

PEZZUOLA. V. *Fazzoletto, Moccichino.*

PIQUET. Sorta di tessuto di cotone pesantissimo, operato, spesse volte felpato, adoperato generalmente per la biancheria d'inverno.

PIEGHE. Raddoppiamenti del tessuto, a grossezze e intervalli uguali, fermati per lungo da filze o impunture.

PIZZO. V. *Merletto.*

POLSINO. V. *Manichino.*

PROFILATURA. Specie d'orlatura, resa forte da un cordoncino che vi si racchiude, cucendolo a punto a filza.

PUNTERUOLO. Piccolo arnese appuntito, d'acciaio, d'osso o d'altra simile materia, col quale si fanno i forellini o bucolini nelle guaine, nei busti e nei ricami o altro.

PUNTISCRITTO. Punto con cui si scrive l'iniziale della persona cui appartiene un dato pezzo di biancheria. Quasi sempre è il punto in croce.

PUNTO. Quella brevissima porzione di cucito, compresa fra un buco e l'altro fatto nella stoffa dall'ago. Può esser detto: addietro, cieco, in croce, a spina, a occhiello. V. *Accecare un punto.*

Q

QUADRETTO. Pezzetti quadrati di tela che si adoperano nella confezione della camicia da uomo, quasi specie di gheroncini.

R

RAMMENDARE. Cucire un tessuto rotto senza porvi toppa col solo riunire, ravvicinandoli con l'ago infilato in cotone floscio, i lembi della rottura, dello strappo o del taglio.

RAMMENDO. Ciò che risulta dal rammendare.

RATTOPPARE. Cucire una *toppa*, cioè un pezzo di tessuto, sulla rottura di un vestito o di un indumento.

REFE. Filo torto di lino o di canapa a uso specialmente di cucire.

RIBATTITURA. Costura rivoltata che si fa in due volte, cioè la prima con una filza o impuntura che unisca i due lembi, l'altra con una specie di orlo che ne ripieghi uno sull'altro.

RIBATTERE. Eseguire la ribattitura.

RICUCIRE. Ripetere l'azione del cucire sulla stessa stoffa dove si era già prima cucito.

RIMENDARE. V. *Rammendare.*

RIMENDATRICE o RIMENDATORA. Colei che fa l'azione del rimendare.

RIMENDO o RIMENDATURA. Vedi *Rammendo.*

RITAGLIO. Pezzo di panno, drappo, tela o altra stoffa, levato dall'intera pezza. O più propriamente quei frastagli di tela che rimangono dopo tagliati i modelli.

ROCCHETTO. V. *Filare e Tessere.*

S

SALVIETTA. Specie di biancheria che si dice anche *tovagliolo* ed è un pezzo quadro di pannolino, generalmente fatto a opera, che s'usa a tavola per nettarsi la bocca e le mani.

SBISCIARE. Stringere a sbieco, senza tagliare, che fanno talora le forbici o perchè difettose, o perchè male adatte al tessuto.

SBIECO o SBIESCIO. Lista o striscia di tessuto tagliato di traverso. Si usa per guarnizione.

Dicesi tagliare in isbieco, il seguire tagliando la linea diagonale del tessuto.

SCOLLATURA. Apertura che lascia passare la testa e cinge il collo nelle camicie da donna. Può essere più solitamente:

— quadrata
— rotonda
— a punta.

SCUCIRE. Contrario di cucire; disfare il punto.

SFILACCIARE. L'uscire che fanno gli ultimi fili dai lembi d'un tessuto.

SGHEMBO. V. *Sbieco.*

SGHERONARE. Tagliare i gheroni.

SGHERONATO. Fatto a gheroni. Tagliato a sghimbescio o a schisa, e in tralice, largo di sotto e stretto di sopra.

SGOMITOLARE. Il contrario di aggomitolare. Disfare il gomitolo.

SOLINO. V. *Colletto.*

SOPPANNARE. V. *Foderare.*

SOPPUNTO. La cucitura che si fa negli orli, introducendo l'ago fuori dell'orlo, e cavandolo nel margine raddoppiato dall'orlo stesso.

SOPRAGGITTO. Forte cucitura nella quale il filo, a ogni tirata d'ago, accavalca i due lembi dei due pezzi che si cuciono, dalla parte del vivagno.

SOPRAVVESTE. Qualunque vesta si porti sopra una o più altre.

SOTTANA (sottoveste). Biancheria personale da donna che s'indossa al disotto dell'abito. Può essere liscia, ricamata, guernita, ampia, ricca, aderente, a strascico.

SPARATO. V. *Camicia.* Ogni tagliatura o apertura che si pratica in qualsiasi parte dell'indumento per lo più dalla parte davanti dalle camicie e delle vesti.

SPILLO. Specie di ago che invece di cruna ha in cima un pomello di metallo o di vetro e serve nel cucire a fissare il tessuto sul guancialino.

SPRANGHETTA. Piccola asola, consistente in un punto lungo, ripetuto tre o quattro volte, che si copre di fitti punti a occhiello.

SPRONE. Quella parte della camicia che sta tra il collo e il corpo e ricopre le spalle.

STRASCICO. Prolungamento al basso della gonna, sottana e vestaglia dalla parte di dietro, che nel camminare si strascica per terra.

STRUSCIA. V. *Filare e Tessere.*

T

TAGLIO della biancheria. Operazione che segue l'esecuzione del modello e consiste nell'applicar questo, o intero o parte a parte, sulla stoffa di cui si vuol formare l'indumento, staccando quella parte della stoffa che resta coperta dal modello.

TELA. V. *Filare e Tessere.*

TELO. Pezzo di tela o d'altro tessuto che cucito con altri somiglianti compone un capo di biancheria ed è per lo più della lunghezza dell'oggetto che deve comporre. I teli si dicono volgarmente altezze. Quindi si dice per es.: occorrono tre teli o altezze per fare una sottana, ecc.

TESSUTO. V. *Filare e Tessere.*

TOPPA. Pezzuola di panno o di tela o d'altro tessuto che si cuce sulla rottura del vestito o della biancheria.

TOVAGLIA. Biancheria da tavola, per lo più confezionata con tela di canapa, operata o damascata.

TOVAGLIOLO. V. *Salvietta.*

TRAMEZZO. Specie di guarnizione che s'intramezza fra due tele o fra due pezzi di tessuto e li congiunge.

TRAPUNTARE. Eseguire il trapunto.

TRAPUNTO. Lavoro nel quale si passa coll'ago in due o più tessuti sovrapposti a strato cucendo a impuntura. Si può talora eseguire il trapunto su linee tracciate secondo un disegno d'ornato o a fiori. Talora dicesi trapunto il lavoro stesso su cui si è trapuntato.

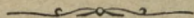
TRINA. Specie di guarnizione di refe, seta o simili, lavorata a traforo.

TRINARE. Guarnire di trina.

V

VESTA, VESTIMENTO, VESTITO, ABITO, INDUMENTO. Nome generico di cui si può servirsi per indicare tutto ciò che serve a coprire il nostro corpo per bisogno o per ornamento.

VESTAGLIA. Abito da mattina per signora, spesso elegantissimo e a strascico, comprendente in un pezzo solo la vita e la gonna.

VIVAGNO. V. *Cimossa.*

CAPO SESTO.

FILARE E TESSERE.

Indice Metodico.

FILARE E TESSERE

A

ABACA. Prodotto tessile che si estrae dalle foglie di una specie di banano. (Musa texilis, Musa paradisiaca).

ACCOCCARE il fuso. Fermare con un cappio il filo alla cocca di mano in mano che si è avvolta al fuso una gugliata.

ACCOPPIAMENTO. Operazione consistente nel condensare in uno due nastri di fibre sullo stiratoio.

ADDOPPIATOIO. Macchina che serve all'accoppiamento di due fili precedentemente torti o no secondo che si tratti o no di organzino.

AGAVE. Pianta americana con fibre tessili.

AGO. V. *Arte del cucire*. Assicina degli aghi è una tavoletta munita di molti fori, il cui numero è eguale a quello degli arpini; fori che hanno appena l'ampiezza sufficiente perchè le punte degli aghi vi si possano muovere comodamente.

AGGROVIGLIARE. Dicesi del filo quando s'avviluppa e si ritorce su se stesso disordinatamente.

AMIANTO. Sostanza minerale che può ridursi in filo e in tela incombustibile.

Ora se ne fa anche carta da scrivere o da stampare.

ANALISI del tessuto. Prescrizione derivata dal disegno, alla quale il tessitore deve attenersi nel montare il telaio. In taluni casi si dà il nome di analisi del tessuto al disegno del tessuto stesso.

ANDIVIENI o GUIDAFILI. Regolo orizzontale munito di gancetti che guidano i fili sugli aspi distribuendoli sui medesimi secondo le spire di un'elica.

ANNASPARE. Distendere sull'aspo fusa di filato per farne matasse.

APPENNECCHIARE. Far pennecchi. Disporre quella quantità di lana, lino o simili, da mettersi in una volta sulla rocca per filare.

APPRESTAMENTO. Operazione complessa a cui appartengono tutte le operazioni che si eseguiscono sui tessuti tolti dal telaio per renderli atti all'uso cui sono destinati.

Comprende:

Operazioni di pulitura.
» di complemento (follare, garzare, ecc.)
» asciugamento.
» caricamento (dar l'allume, spruzzare, ecc.)
» lisciatura
» finali (allargare, distendere, piegare, ecc.)

APRITRICE. Macchina che serve a preparare i gallettami, provenienti dalla macerazione, al lavoro della cardatrice.

ARCATA. Il prolungamento del liccio, che è quel filo torto ad uso di spago del quale si servono le tessitore per alzare e abbassare le fila dell'ordito nel tessere le tele.

ARCOLAIO. Strumento rotondo per lo più fatto di cannucce rifesse sul quale s'adatta la matassa per dipanarla o incannarla.

Sinonimi: arcolaio, arcolao, bindolo, guindolo.

ARIETE. Maschio della pecora, come essa utile per la lana di cui è ricoperto.

ARMATURA. Diversa disposizione

nell'ordine d'incrociamento dei fili di ordito e di trama; o altrimenti: ordine con cui vengono sollevati i licci nel tessere.

Le armature fondamentali sono:
— di tela o taffetà,
— diagonale o a spina,
— di raso,
— ad incrociamento — quella che risulta dall'intrecciamento a croce di due fili attigui attorno ad un terzo che è il filo di trama.

ARPINI. Pezzi di filo di ferro incurvati alle estremità di cui uno, l'inferiore, si chiama tallone. Ad essa s'accavalla il colletto o calappio. Ogni arpino è trattenuto verso la metà della sua lunghezza dall'anello dell'ago nel quale è stato prima infilato.

V. *Ago.*

Vi sono arpini costruiti con materiali diversi (lamiera, legno, filo metallico, leghe metalliche fusibili) e possono avere forme svariatissime.

ARROTOLAMENTO o piegatura della catena. Operazione per cui si avvolge sul subbio del telaio la catena, quando, ricevuta l'imbozzimatura sia stata accuratamente riscaldata.

ARRUFFARSI. È proprio dello scompigliarsi dei capelli, dall'inglese (to ruffle) e si dice anche per metafora quando s'aggroviglia il filo.

V. *Aggrovigliare.*

ASCIUGATOI. Macchine e apparecchi diversi aventi per iscopo l'asciugamento dei pannilani.

Possono essere:
— ad aria calda,
— a vapore.

ASCLEPIADE. Genere di piante della pentandria diginia e della famiglia delle apocinee, le numerose specie di cui passano per medicinali e danno produzioni utili alle arti. Da una di esse, detta Albero da seta, si cava una specie di cotone.

ASPATA. Tutta la seta che resta avvolta nell'arcolaio o aspo.

ASPO. Strumento fatto d'un bastoncello con due traverse contrapposte e alquanto distanti fra loro, sopra le quali si forma la matassa.

Diconsi pure aspi quegli arnesi della stessa forma su ognuno dei quali vanno ad avvolgersi, per formare le matasse di seta greggia, due tre quattro o più fili, provenienti da un'unica bacinella, secondo che si fila a due, tre, quattro o più capi.

ASSAGGIO. Operazione complessa includente tutte quelle che hanno per iscopo di determinare il titolo, la tenacità, l'elasticità e il grado di torcitura del filo serico.

ASSICINA. Sottile stecca di legno su cui la navetta scorre ora nell'uno ora nell'altro senso.

V. *Testata.*

ASTUCCIO. Guaina o cassettina perforata orizzontalmente da tanti buchi quanti sono quelli dell'assicina degli aghi. Ciascuno di questi buchi riceve un elastico che fa da molla all'ago corrispondente.

B

BACINELLE. Recipienti cavi, facenti parte dei molini da filanda, dove si mette l'acqua destinata a rammollire la gomma del bozzolo.

Ve ne sono:
— di trattura,
— di macerazione o sbattitrici.

V. *Molini da filanda.*

BAGNATURA. L'azione del bagnare i tessuti usciti dal telaio.

BANCO A FUSI. Arnese consistente in un treno di cilindri stiratori e in un sistema d'incannatura composto di rocchetti coi relativi rotismi. Si adopera per la filatura in grosso.

Nel Banco a tubi, i fusi sono sostituiti da tubetti di ferro lunghi 10 centimetri che vengono attraversati dallo stoppino.

BANDOLO. Il capo della matassa. Fig. si dice: « Non saper trovare il bandolo di un affare » quando non si riesce a cavarne le mani.

BATTITORE. Colui che batte e sfiocca la lana.

BAVELLA. Primo strato del bozzolo da cui si ricava un cardato di poco valore.

BILANCIERI o Contromarce. Nome dato all'insieme delle leve che servono a produrre il movimento delle licciuole secondo un ordine determinato. Talora questo nome si riferisce alle stesse licciuole.

BILANCINI. Ferri conduttori del filo, nell'operazione dell'addoppiamento.

BOMBICE. Genere di lepidotteri di cui molte specie somministrano una materia setosa, che si fila. Il più produttivo è il Bombice del gelso.

Ci sono pure il:
— del Cynthia,
— ricini,
— Mylitta,
— buttua,
— religiosa,
Noctua serici,
Noctua yamanai.

BOZZOLO. Involucro che fanno intorno a sè i bachi da seta e altri vermi finchè si trasformino in crisalide e ne escano allo stato d'insetto perfetto.

Nell'arte della seta i bozzoli possono essere:
— di prima qualità,
— puntati,
— a carta forte,
— vellutati,
— doppioni,
— gallettoni,
— forati o sfarfallati,
— cinturati « faloppe » calcinati.

BOZZIMA. Intriso di cruscherello, untume e acqua, che si passa dalle tessitore mediante un granatino sui fili della canapa e del lino, dopo che sono stati imposti nel telaio a fine di rammorbidirli.

BROVA. La camera ove si compie l'operazione della Brovatura.

BROVATURA. Operazione che ha per iscopo di mantenere duratura la torsione comunicata al filo. Consiste nel sottoporre all'azione d'un' atmosfera di vapore gli aspini o rocchetti provenienti dal torcitoio.

BRUCIATURA (del pelo nei tessuti di cotone). Operazione meccanica per cui si asportano i peli che sporgono alquanto dalla superficie della stoffa e tutte le pelurie che sono di troppo.

C

CALANDRA. Specie di soppressa per dare il lustro alle stoffe.

Ma è un francesismo: fr. *calandre*.

CALANDRATURA. L'azione del sottoporre le stoffe alla calandra. (Francesismo).

CALAPPIO. V. *Colletto*. — Laccetto di sferzino che passa pel buco dell'asse dei colletti su cui s'appoggia l'arpino corrispondente.

Ciascun calappio o colletto porta all'estremità inferiore un gancello di filo di ferro a cui s'appendono le corde che riuniscono più arcate del corpo.

CALCOLE. Regoli appiccati con funicelle ai lacci del pettine per cui passa la tela, sui quali il tessitore tiene i piedi, e ora abbassando l'uno e alzando l'altro, apre e serra le fila della tela, e forma il panno.

V. *Pedale*.

CANAPA. Genere di piante della diœcia pentandria, famiglia delle urticee, indigene della Persia, naturalizzate in Europa, che hanno una radice legnosa, fibrosa e bianca e un fusto alto da quattro fino ad otto piedi. Dalla sua scorza filamentosa esce filo simile al lino; col quale si fanno corde, funi e anche tele. Le sue foglie sono narcotiche e stupefacenti, i suoi semi schiacciati formano cataplasmi risolventi e danno un olio atto a bruciare; si danno anche per cibo agli uccelli.

CANAPE. V. *Canapa*.

CANNETTIERE. Macchine per avvolgere sulle spole la materia da tessere.

CAPECCHIO. Quella materia grossa e liscosa che si trae dalla prima pettinatura del lino e della canape, avanti alla stoppa.

V. *Stoppa*.

CAPO-MORTO. Ultimo strato del bozzolo, più vicino alla crisalide.

CAPRA. Animale domestico della specie dei ruminanti, dal pelo del quale si fanno diversi tessuti.

Specie privilegiate:
— del Cachemir
— del Tibet.

CARDATRICE. Macchina sulla quale la strusa e le fibre tratte dai galettami vengono tagliati in tanti mazzi o fascetti di eguale lunghezza.

CARDATURA. Operazione per cui si dividono e parallelizzano le fibre tessili.

CARDE. Rulli rivestiti di liste guernite di punte, che disposte attorno a un gran tamburo, parimenti guernito di punte toccan quasi quelle dei rulli. O anche: gran tamburo a punte che gira in un inviluppo egualmente munito di punte sulla superficie interna.

CASCAME. La parte avanzata dalla filatura della seta. Anche i cascami vanno filati e producono seta di qualità infima.

CASSA. Quei legni del telaio che stanno sospesi e contengono in loro il pettine, per cui passano le fila della tela colle quali si percuote e si serra il panno. La cassa è composta di due pezzi verticali detti *Staggi* e di due orizzontali che tengono obbligato il pettine e diconsi uno *Coperchio* e l'altro *Travone*.

CATENA. Ordito dei tessuti di seta.

CHINA-GRASS. Nome dato alle fibre di varie piante della famiglia delle ortiche (urtica nivea, tenacissima, cannabina e Boehmeria) che vengon poste in commercio sotto diversi nomi. Provengono in gran parte dalla China, e anche dal Giappone e dalle Indie Orientali.

COCCHE. Capocchine del fuso.

COCCO. Palmizio i cui frutti sono avvolti da un tegumento fibroso.

CIMATURA. L'operazione e l'effetto del cimare.

CIMATRICE. Specie di forbici usate a cimare il panno garzato. Può essere:
— a mano
— meccanica, chiamandosi traversale, longitudinale a seconda della direzione con cui si cima il panno.

COLLETTI o CALAPPI. Uncini del telaio Jacquard che portano all'estremità inferiore un gancetto di filo di ferro.

COLPEGGIARE. Battere il pettine contro il tessuto, tenendo la mano destra al manichetto per dar la tratta, e la sinistra alla cassa.

CONOCCHIA e PENNECCHIO. Nome dato a qualunque manatella di lino o canapa da filare dopo che fu avvolta alla rocca.

CONTAFILI. Ordigni i quali determinano il numero dei fili e la loro finezza e permettono di determinare l'ampiezza dell'intervallo fra i denti del pettine che si deve prescegliere; forniscono quindi una misura esatta dell'estensione che occupano in larghezza il tessuto e ognuna delle sue parti.

CORDA. Fila di canapa, di lino, di seta e simili rattorte insieme per uso di legare.
— del panno: il fondo dell'ordito. Battere a corda — battere e sfioccar la lana con l'arco.

CORPO. L'insieme delle disposizioni mediante le quali il movimento dei fili dell'ordito è ottenuto coll'agire sul prolungamento di ogni singolo liccio, invece di agire sulle licciuole.

COTONE. Genere di piante della monadelfia poliandria, famiglia delle malvacee, con fiori muniti di un doppio calice, e di corolla campaniforme di cinque petali, e con capsula quadriloculare per frutto. Rinchiude molte specie d'Africa, d'America e delle Indie Orientali, tutte preziose per la lanugine che avviluppa i loro semi, della quale si fa la bambagia.
— dicesi la bambagia stessa.

D

DECOMPORRE IL TESSUTO. Sfilarlo, osservandone i fili di trama, uno alla volta per poterlo ricopiare sulla carta dove si sieno tratteggiati gli appositi casellini.

DENTI. Le stecchine del pettine e anche gl' interstizi fra due stecchine consecutive.

DIPANARE. Raccorre il filo in gomitoli traendolo dalla matassa.

DISTENDITORE. Macchina che serve a formare dei nastri dalle fibre sottoposte alla filatura.

DISTENDITRICE. Macchina usata alla formazione dei nastri.

E

EGUAGLIATURA. L'operazione per cui si livellano i maglioni del corpo fissandoli tutti a una stessa altezza.

ERIOMETRO. Strumento per determinare il diametro dei peli, nella classificazione delle varie specie di lana.

ESSICCAZIONE. Operazione per l'ef-

fetto della quale le fibre legnose diventano fragili, mentre il tiglio si conserva flessibile.

F

FACCIUOLA. Porzione di tessuto compresa fra il subbiello e l'ultima inserzione di trama.

FELTRATURA. L'atto e l'effetto del feltrare il panno.

FIBRE-TESSILI del cotone. Filamenti vegetali o animali che possono esser soggetti alla tessitura. Struttura tubulare uniforme con cavità centrale circondata da una parete assai esile e senza nodi.

— del lino: composte di tante piccole cellule aggregate insieme con estremità appuntate.

— di canapa: in fasci compatti e ben agglomerate tra loro per modo che è difficile separare le une dalle altre, anche con un ago, senza lacerarle.

— di iuta: in fasci compattissimi composti di fibre affatto irregolari.

— di lana: non internamente cave ma piene di midollo.

— di seta: in forma di filamento assai tenue e facile ad esser dipanato, come ad essere accoppiato ad altri per la quantità di gomma che contiene.

FIBROINA. Nome dato dai chimici alla seta pura o sostanza serica propriamente detta per distinguerla dalla parte esterna, o rivestimento di materia gommosa.

FILANDA. Opificio in cui si lavora a trarre la seta dai bozzoli.

FILARE. Unire il pelo del lino o della lana o simil materia, intorno al fuso, torcendolo e riducendolo alla maggior sottigliezza possibile.

FILATICCIO o MORESCA. Strato di seta nella parte esterna del bozzolo, tra la bavella e la seta propriamente detta.

FILATO. Lana o lino o seta o simil materia, già sottomessa all'azione del filare.

FILATOIO. Strumento di legno da filar la lana, lino, seta e simili che ha una ruota colla quale, girandola, si torce il filo.

— Luogo dove sono i valichi ed altri ingegni da filar la seta.

— Piccolo arnese da fare i cannelli per ordire.

— Ordigno da torcer la bambagia per tirar lo stoppino.

FILATORA. Donna che fila a prezzo la lana, il lino e simili.

FILATORE. Colui che fila la lana, il lino e simili.

FILATURA. L'arte e l'atto del filar la lana, la seta, la canapa, il lino ecc. per diversi usi.

— Il filato medesimo.

FILO. Quello che si trae, filando lana lino e simili.

— catramato, quello che si catrama ad uso di cordaggi.

FILIERE. Ordigni pei quali passano le bave che si riuniscono per formare un filo di seta greggia.

V. *Molini da filanda.*

FIOCCHI o BARBE. Mazzi o fascetti delle fibre tratte dai galettami mediante l'apritrice.

FOLLORE. Rassodare la stoffa tessuta premendola e bagnandola.

FOLLONE. Quell'operaio che preme coi piedi i drappi d'un dato genere o per renderli più sodi, o per ispremere umori o materie in essi compresi.

FORATURA dei Cartoni. L'atto e l'effetto del forare i cartoni secondo il disegno del tessuto che si vuol fare.

Può essere:

— a mano,

— con matrice o punzoni,

— con leggìo automatico.

FUSAIOLO. Quella pallottola di terra cotta e bucata che le filatrici tengono infilata nella cocca inferiore del fuso, acciocchè il fuso per quel peso trilli meglio e senza tentennare.

FUSIERA o FUSAIA. È un arnese fatto apposta per tenerci le fusa.

È composta di tre assicelle bucherellate e commesse tra loro in modo che formino un triangolo; e le fusa s'infilano per le cocche in quei buchi.

FUSO. Strumento di legno lungo circa un palmo, diritto, tornito e corpacciuto nel mezzo, sottile nelle punte, intorno al quale s'avvolge il filo ricavato dal pennecchio.

Cocche del fuso sono le due estremità di esso terminanti in una piccola capocchia a uncino.

— Arnese necessario al tessere.
— Strumento comunemente fatto di ferro per infilare il rocchetto su cui andrà avvolto il filo.
— Ferro lungo e sottile all'arcolaio.

GALETTAMI. Bassi prodotti ricavati dai bozzoli che si sono lacerati o spaccati durante la strofinatura; da quelli che non si possono filare, perchè formati di seta troppo fina, e da quell'ultimo strato della parte interna del bozzolo che resta più vicino alla crisalide.

G

GARZARE. Dare al panno varii tratti di cardo per trarne fuori il pelo.

GARZATORE. Colui che dà il garzo ai panni.

GARZATURA. Operazione che consiste nel tirar fuori il pelo ai panni coi cardi a ciò appropriati.

GELSO (Morus nigra e morus alba). Albero le cui foglie servono di alimento ai bachi da seta. È un genere di piante a fiori incompleti della monecia tetrandria, famiglia delle amentacee.

GETTO DELLE BAVE. Operazione consistente nel sostituire immediatamente un bozzolo nuovo ad un altro che abbia cessato di svolgersi, in modo che ogni filo si componga sempre del numero di bave prescritto.

GOMITOLO. Filo raccolto dalla matassa e ravvolto ordinatamente, quasi sempre a mo' di palla, su un pezzo di panno o di carta addoppiata che i Toscani chiamano Struscia.

GUINDOLO. Lo stesso che Agguindolo, Bindolo, Arcolaio.
V. *Arcolaio.*

GRAMOLATURA. Separazione del tiglio dalle fibre legnose.
Fa parte dell'operazione detta Stigliatura.

GUALCHIERA o FOLLA. Edificio o macchina che mossa per forza d'acqua, pesta e soda i pannilani.
Vi sono varie sorta di gualchiere:
— ad urto,
— a pressione,
— a cilindri.

GUGLIATA. Quantità di filo che si torce col fuso ogni volta che si trae il lino; e anche quella quantità di refe che s'infila volta per volta nella cruna dell'ago.

GUSCIO. Il lato inferiore del telaio detto cassa, situato sotto ai fili dell'ordito.

I

IDROESTRATTORE. Macchina usata per far asciugare la lana dopo che è stata tolta dal lavatoio e risciacquata a freddo.

IMBOZZIMARE. Dar la bozzima ai tessuti di lino e canapa mentre sono in telaio, per rammorbidirli.

IMBOZZIMATRICE. Macchina che dà la bozzima ai fili del lino e della canapa per rammorbidirli.
Questo rammorbidimento si ottiene pure con aria calda.

IMBOZZIMATURA. L'atto e l'effetto dell'imbozzimare.

IMPRONTARE LE STOFFE. Imprimerle con disegni.

IMPUNTAGGIO. Operazione che ha per iscopo d'infilar ad una ad una le arcate costituenti un *corpo* nei buchi della tavoletta secondo l'ordine determinato dalla disposizione della stoffa da tessere.

INCANNARE. Avvolger filo sopra i rocchetti o cannoni.

INCANNATOIO. Macchina mediante la quale la materia da filare si dipana dalle matasse per avvolgerla sui rocchetti.
— da trama. V. *Cannettiere.*
— da catena. V. *Rocchettiere.*

INCANNATORE, -A. Chi incanna il filo sopra i cannoni o rocchetti.

INCONOCCHIARE e APPENNECCHIARE. L'operazione dell'avvolgere il lino e la canapa intorno alla rocca.

INCRESPATURA. Ondulazione che presenta sempre il pelo degli animali ovini.

INCROCIATURA. Operazione per cui si torcono leggermente le bave all'uscire dalla bacinella e sfregandole l'una sull'altra si fanno aderire fra di loro come fossero un filo unico.

INTELAIATURA. Ossatura del telaio, costituita da quattro brancali o pan-

coni verticali che formano le quattro cantonate e sono tenuti insieme da legni orizzontali denominati traverse.
— L'atto e l'effetto dell'intelaiare.
INTELAIARE. Mettere a telaio le tele da tessere.
INTESSERE. Comporre la tela mediante l'uso del telaio. V. *Tessere*.
INVERGATURA. Incrociatura dei fili dell'ordito.

J

JUTA. Nome dato alle fibre corticali di diverse piante, specialmente del Corchorus capsularis e del Corchorus oliforius, che vengono coltivate in gran copia nelle Indie Orientali, sopratutto nel Bengala.

L

LAMA. Luogo concavo e basso in cui stagnano le acque a poca profondità, utile alla macerazione.
LANA. Pelo più o meno crespo che ricopre gli animali ovini. In commercio si dà il nome di lana anche al pelo d'altri animaii affini alle capre, e a quello di alcune specie di lana.
— fina (sulla schiena),
— di corpo (sui fianchi),
— grossa sul petto, sulle coscie, sulle zampe.
LANA SALTATA o BAGNATA. Quella che si è lavata sul dosso delle pecore, facendole saltare una o più volte nell'acqua corrente.
LAVATRICE A CALDO. Macchina mediante la quale si asportano le materie disciolte nel processo di macerazione coll'aiuto di una soluzione di sapone caldo.
LAVATRICI. Nome generale dato ai varii sistemi di macchine per lavare la lana
LETTURA DEI DISEGNI. Leggere un disegno vale quanto forare secondo l'ordine indicato dal medesimo, i cartoni da applicare al cilindro della macchina Jacquard.
V. *Foratura dei cartoni*.
LICCI. Serie di fili di spago destinati a rialzare ordinatamente una parte dei fili dell'ordito e a produrre per tal modo il *passo*. Ciascuna delle metà di ciascun liccio si chiama *maglia*.
— di ribalto. Licci a maglia semplice in cui la rimettitura della catena si effettua passandone i fili al di sotto della cappiatura della maglia inferiore.
Ci sono pure:
— inglesi,
— a grande occhiello.
LICCIUOLE. Organi mobili del telaio, in forma di stecche.
LINO. Genere di piante della pentandria pentoginia, famiglia delle linee. Dalla specie più comune si cava, dopo il disseccamento e la macerazione della pianta, materia atta a filarsi per far panni, detti perciò panni lini.
— La materia che si ricava dalla detta pianta.
— La tela che si fa con detta materia.
— Adoperato al plurale vuol dire lenzuola o fasce di lino o tutta la Biancheria in generale.
LUCIDATRICE a percussione. Macchina che dà la lucidezza alle stoffe o alle matasse seriche.
LUCIGNOLO o MAZZO. Qualunque menatella di lino o canapa da filare.
LUPO. Nome di una macchina consistente in uno o due cilindri guarniti di denti di ferro o di legno i quali ruotano in un cassone pure munito di denti, per modo che nel loro movimento i denti mobili passino frammezzo ai denti fissi. Si adopera per la pulitura del cotone.

M

MACERAZIONE. Operazione che ha per iscopo di sciogliere il glutine gommo-resinoso che tiene insieme i filamenti del tiglio, onde questo si separi facilmente dalla buccia delle piante tessili.
MACIULLA. Strumento di due legni, l'uno dei quali ha un canale in cui entra l'altro, usato a nettare la canapa o il lino dalla materia legnosa.
MACIULLARE. Dirompere il lino o la canapa con la maciulla.
Si dice anche *Gramolare*.
MACIULLATRICI. Macchine per ma-

ciullare consistenti sia in treni di cilindri scanalati, sia in treni muniti alla periferia di lame ottuse.

MACCHINA DA LUCIDARE. Macchina per cui si comunica alle matasse seriche la lucidezza.

— Jacquard. Specie di telaio chiamato dal nome dell'autore. Varietà:

— a cordicelle,

— con cilindro situato superiormente.

MACCHINA Jacquard piccola o ad armatura,

— a più cilindri,

— doppia, in cui ciascun ago serve di guida a due arpini.

— a ripetizione,

— a montatura con licci di ribalto,

— da cordoncino, che serve alla tessitura dei cordoncini.

MAGLIA. V. *Liccio.*

MAGLIETTA. Piccolo foro su d'uno dei fianchi della navetta, guarnito di porcellana, attraverso il quale esce dalla navetta il filo della trama.

MANNAIA. Grossa scure a doppio taglio adoperata in varie arti.

MATASSATA. Quantità di matasse.

MATASSA. Certa quantità di filo (canape, lana, lino, cotone, seta ecc). avvolta sull'aspo o sul guindolo.

MOLINI DA FILANDA. Tutti gli apparecchi usati per la trattura delle sete dai bozzoli.

Da notarsi in siffatti molini:

Le bacinelle,

Le filiere,

Gli apparecchi per l'incrociatura meccanica,

Gli andivieni o guidafili,

Gli aspi.

N

NAVETTA. Strumento di legno, a guisa di navicella, ove con un fuscello si tiene il cannello.

Può essere:

— volante,

— a mano.

La parte della navetta destinata a ricevere il cannello o la spola su cui è avvolta la trama, è la parte centrale.

O

ORDIMENTO. Operazione che consiste nell'avvolgere su di un aspo verticale od arcolaio tanti metri di ciascun filo quanti ne occorrono; e ciò perchè i fili si trovino e possano esser distesi sul telaio parallelamente.

ORDIRE. Distendere e mettere in ordine le fila in sull'orditoio, per fabbricarne la tela.

Tessere — contessere.

ORDITO o CATENA. Serie di fili distesi per lungo sul telaio, di lunghezza corrispondente a quella che si vuol dare alla tela, o alla pezza di panno o drappo.

ORDITOI. Macchine che compiono automaticamente l'ordimento della catena dei tessuti.

ORDITOIO. Quello strumento sul quale s'ordisce.

ORSOIO. La seta che serve a ordire.

Filo di seta composto di due o tre fili di seta grezza, prima torti ciascuno separatamente su di sè sul valico da filare, poi torti tutti insieme in un filo unico sul valico da torcere.

ORTICA. Genere di piante della monoecia tetrandia e della famiglia delle orticee, le cui fibre sono atte alla tessitura.

P

PALMA. Pianta indigena dei terreni sabbiosi dei climi caldi, le cui fibre si son riconosciute atte alla tessitura.

PANNO. Tela di lana o di lino, o anche di canapa, di bambagia e simili.

— amabile, quello in cui si trova una certa pastosità o morbidezza.

— ben coperto o feltrato, quello in cui il ripieno copre bene l'ordito nel garzo.

— lano, fatto di lana.

— lino, fatto di lino.

— sottile, quello che non è sodo e forte.

Panni. Vestimenti di qualunque materia.

Panni greggi quelli ai quali non sono state fatte le usate concia-

ture, come di tingere, cimare, mondare, tirare, piegare.

PASSATURA. V. *Rimetittura*. Operazione per cui i fili dell'ordito si introducono entro i denti del pettine.

PASSETTA. Sottile filo metallico munito di un uncinetto, mediante il quale i fili della catena del tessuto vengono introdotti nei maglioni dei licci.

— da pettine. Stecca d'acciaio munita all'estremità inferiore di una fessura destinata ad accogliere i fili del tessuto.

PASSO. Apertura angolare dei fili dell'ordito, per la quale si fa passare il filo del ripieno.

PECORA. Quadrupede lanuto e mansueto che dà ricco frutto per la lana e per il latte.

La migliore specie per abbondanza e qualità di lana è la

— Merinos.

PEDALE. Quella parte del filatoio comune che si fa muovere col piede.

I pedali del telaio da tessere diconsi propriamente calcole.

PELO. Filamento sottile che nasce sulla cute degli animali, in alcune specie dei quali è materia tessile.

Peluria dei pannilani.

— vano, dicono i cappellai quel pelo più grosso e ruvido che si trova nelle pelli e che scegliesi perchè mai non feltra e dà sempre in fuori.

Pelo dei setaiuoli è detto una specie di Orsoio.

PENNECCHIO. V. *Conocchia*.

Quella quantità di lino, o lana, o simile che si mette in una volta sulla rocca per filarla.

PENSIERO. Cappiettino di nastro che le filatrici tengono appuntato sul petto dalla parte sinistra, perchè sorregga la rocca.

PERGAMENA. Cartoccio in forma di imbuto col quale si cuopre la canocchia dopo che s'è impennecchiato.

PETTINATRICI. Macchine specialmente adoperate per la lavorazione dei cotoni a fibra lunga.

V. *Carde*.

PETTINATURA. L'atto e l'effetto del separare col pettine la parte più grossa dalla più fine del lino e della canapa.

Può essere:

— a mano

— meccanica.

PETTINE. Arnese composto di due listelli longitudinali di legno o di metallo, di 10 a 15 millimetri di spessore, che distano fra loro da 50 a 100 millimetri secondo l'ampiezza del passo o alzata.

Frammezzo a questi listelli vengono inseriti i denti del pettine.

PETTINI (gills). Arnesi indispensabili nella cardatura, nella stenditura e altre operazioni della filatura.

Nelle macchine da scardassare così dicesi un regoletto di ferro che ha alla parte inferiore una serie di punte fine che con un moto di va e vieni servono a staccare dallo scardasso la parte lavorata per passarla in istato d'ovatta sul cilindro disposto a riceverla.

PETTORALE V. *Sbarra*.

PIEGATOI. Macchine atte a compiere l'arrotolamento della catena sul subbio del telaio.

PILA. Quel recipiente in cui si mette il panno per sodarlo.

PIOMBINI. Piccoli arnesi di legno lavorati al tornio, ai quali si avvolge refe, seta o simili, per farne cordelline, trine, giglietti e altri simiglianti lavori.

PIOMBO. Lastre di piombo, con cui dai cimatori si caricano le forbici in punta ed in calcagno.

PORTACASSA. Stanga orizzontale posta generalmente alla parte superiore del telaio e talora in basso, girevole su di sè ai due capi a guisa di due perni.

PRESSATURA. L'atto e l'effetto della pressione a cui si sottomettono certi tessuti.

PULITOIO (STRACANNATOIO) Macchina nella quale il filo di seta, già incannato sui rocchetti dell'incannatoio, si svolge da questi per andare ad avvolgersi su altri rocchetti attraversando pezzetti di ferro o legno in cui sono praticati finissimi intagli foderati di panno o di pelle, ove il filo abbandona tutte le impurità.

R

RASTRELLIERA. V. *Cancello.*

RASTRELLO. V. *Griglia mobile.* Specie di pettine attraverso cui i fili dell'ordito passano divisi in portate e divisi in modo da occupare tutta la larghezza della stoffa da tessere.

RIENTRO. L'accorciamento della catena derivante dall'evoluzione dei fili intorno alle inserzioni di trama.

RIMESSA. L' insieme di tutti i licci e le licciuole necessari per l'esecuzione di un tessuto.

PETTINATURA o PASSATURA. Operazione per cui i fili della catena del tessuto vengono introdotti entro la staffa o i maglioni dei licci.

RIPETIZIONE. Con questo nome intendono i tessitori il ripetersi gli stessi intrecciamenti di fili tanto nel senso della lunghezza che della larghezza.

RITORCITOIO. Arnese col quale si compie l'azione della Torcitura.
V. *Ritorcitura.*

RITORCITURA. Operazione per cui si uniscono due o più fili attorcigliandoli su se stessi.

RIUNITORE Macchina adoperata per riunire i nastri del primo prodotto della cardatura e formarne un'ovatta.

ROCCA. Strumento di canna o simile sul quale le donne pongono canapa o lino o altra materia per filare.
Altrimenti conocchia.

ROCCHETTIERE. Arnese su cui si dispongono i rocchetti da incannare.

ROCCHETTO. Arnese cilindrico (di canna) dove il filato si dipana quando si vuole incannare.

ROCCATA. V. *Pennecchio.*

S

SBARRA o PETTORALE. Pezzo di legno assai forte situato sul davanti del telaio, e spaccato in tutta la sua lunghezza, perchè vi possa passare la parte già tessuta del panno.

SBATTITRICI. Macchine le quali automaticamente compiono l' operazione della sbattitura o scopinatura.

SBATTITURA. Operazione nello strofinare i bozzoli colla spazzola o *scopino* fino a che il capo della bava, o capofilo, resti attaccato allo stoppino.

SCATOLETTE. Arnesi concavi destinati a ricevere le navette e collocate a entrambi le estremità del guscio nella cassa volante.

SCOTOLATRICI. Macchine adoperate per scotolatura.
V. *Scotolatura.*

SCATOLA. Srumento di legno fatto a guisa di largo coltello ma senza taglio. S'adopera nella Scotolatura.

SCOTOLATURA. Operazione che ha per iscopo di purgare il lino dagli stecchi minuti.
Fa parte dell'operazione detta Stigliatura.

SCUDISCIO. Leva che ha per ufficio di dare il movimento al battente o caccianavette per spingerle entro la scatoletta.

SETA. Bava di filo tenuissimo ed elastico formato da una sostanza cornea che il baco segrega con organi speciali e che emette dalla bocca sotto forma di fili lunghissimi costituenti il bozzolo nella loro disposizione in orbite regolari.

— greggia. Quella che s'ottiene unendo più bave di diversi bozzoli in un filo solo.
V. *Trattura.*

Sete gregge classiche, di colore uniforme e titolo regolare.

— gregge correnti, meno uniformi nel colore e nel tilolo.

— gregge mezzane, provenienti da filande piccole di pochi fornelli.

— gregge scarto, provenienti da bozzoli di scarto; colore oscuro.

— gregge doppioni, provenienti dalla trattura di bozzoli doppi.

SETA meccanica o artificiale dicesi quella ottenuta sfilacciando i cenci di seta.

SODATURA. V. *Follare.*
L'atto e l'effetto del follare i tessuti.

SOPPRESSA. Strumento da soppressare composto da due assi tra le quali si pone la cosa che si vuol soppressare, caricandola o stringendola.

SPELAZZATURA o MOLLETTATURA. Operazione che consiste nell' a-

sportare mediante una pinzetta i nodi, le estremità sporgenti dei fili, le schegge e altre impurità.

SPOLA o CANNELLO. Strumento di legno a guisa di navicella, ove con un fuscello, detto Spoletto, si tiene il cannello del ripieno per uso di tessere.

N.B. I Toscani chiamano Spola la Navetta.

V. *Navetta.*

SPOLETTO o PONTICELLO. Asse fisso o mobile situato entro la cavità della navetta, sul quale s'infila il cannello o spola.

SPOLINI. Navette corte che vengono messe in moto mediante una dentiera e un rocchetto dentato.

STAFFE. Quelle funicelle che reggono le licciate e le calcole.

Per ogni staffa dei licci passa un filo dell'ordito.

STAGGI. Aste verticali del telaio detto cassa.

STIRATOIO o LAMINATOIO. Macchina consistente di parecchie coppie di cilindri adoperati ad allungare ed accoppiare le fibre tessili.

STOPPA. Materia che si trae dopo il capecchio nel pettinar lino o canapa o altre piante filabili, e serve a vari usi, secondo le tre diverse sue qualità.

— Il canape maciullato e spogliato della lisca. Una specie di stoppa più grossolana è il Capecchio.

STOPPINO. Lucignolo di candela formato dalla stoppa.

STRAZZE. Nome dato agli scarti provenienti dalle operazioni che si compiono nel filatoio.

STRIBBIE o PIZZICHETTI. Pezzetti di legno o ferro che fan parte del Pulitoio.

V. *Pulitoio.*

STRUSCIA. Pezzetto di panno addoppiato che si tien ripiegato fra mano facendo nella ripiegatura, tenuta stretta, passare il filo che si vuol dipanare.

STRUSE. Filamenti che si tolgono dalla superficie dei bozzoli durante la battitura e quelli che vanno perduti nel cercare il capofilo.

SUBBIELLO. Cilindro che fa parte del telaio da tessere: per lo più ve ne hanno due: l'uno, che è sul di dietro, porta l'ordito pronto ad essere posto in opera; l'altro, ch'è sul dinanzi, serve a ravvolgere il tessuto di mano in mano che lo si fa. Si dice anche senza diminutivo: Subbio.

SUBBIO. V. *Subbiello.*

— posteriore (dell'ordito). Organo mobile del telaio, di forma cilindrica applicato al pancone posteriore del telaio.

— anteriore. Serve a ravvolgere il tessuto di mano in mano che si fa.

T

TALLONE. Nome dato a quella parte dell'ago che termina in forma di anello allungato, su cui agisce una delle molle spirali.

TAVELLE. Specie di macchine colle quali le tortiglie si formano attorcigliando il filo sopra sè stesso, facendolo girare su due girelline, poste ad una distanza verticale di circa 30 c. m. l'una dall'altra.

TAVOLETTA. Quell' asse su cui si tira la pelle che regge i denti dei cardi.

TELAIO. Strumento di legname, risultante, specialmente di quattro assi di legno, usato a tesser tela, drappi, ecc.

Può esser *a mano* — che riceve il moto dalla mano.

— meccanico che riceve il moto da un albero di trasmissione e di cui tutte le parti sono coordinate in guisa da ricevere il movimento da un' unica puleggia motrice;

— da passamano, quello che serve esclusivamente per tali tessuti.

— meccanico a mano, quello nel quale i movimenti vengono ottenuti mediante organi meccanici che ricevono il moto da un unico pezzo su cui agisce la mano del tessitore.

— elettrico, quello messo in moto da un apparecchio elettrico.

— da ciniglia, quello che serve appositamente per tal tessuto.

TEMPIALE. Arnese articolato mediante il quale si compie la Tempiatura della stoffa.

V. *Tempiatura.*

TEMPIATURA. Modo di mantenere distesa la stoffa nel senso della larghezza, mediante il tempiale.

TESSERE. Fabbricare o comporre ogni sorta di tessuto; il che si fa imponendo sul telaio l'ordito, i cui fili l'artefice apre in due parti uguali in tutta la larghezza di quello, spingendo col piede le calcole, l'una delle quali solleva i fili pari, l'altra gl'impari: e, dopo ogni spinta, slanciando la spola con cui fa passar la trama, ch'ei ferma allato dei fili precedenti e lascia cader sull'ordito la cassa che tiene il pettine.

L'arte del tessere comprende oltre l'esecuzione materiale delle operazioni che spettano al tessitore, anche la conoscenza perfetta della costruzione del telaio; delle singole operazioni per montarlo e metterlo in opera e delle preparazioni che devono subire previamente l'ordito e la trama.

— a passo aperto: far che la cassa colpisca la trama mentre l'ordito è aperto.

— chiuso: far che la cassa colpisca la trama dopo chiusa la bocca della catena.

— a doppio colpo: batter due volte la cassa contro il ripieno.

TESSITORA. Operaia che fa l'azione del tessere. Lo stesso che *Tessitrice.*

TESSITORE. Colui che tesse.

TESSITURA. L'operazione del tessere. Il modo del tessuto. Le operazioni comprese nella tessitura sono:

Allestimento del disegno e analisi delle stoffe;

Ordinamento, piegatura ed arrotolamento delle medesime sui subbi dei telai;

Disposizione e montatura dei licci e dei corpi;

Rimettitura, passatura e invergatura dei fili;

Tensione;

Tessimento; avvolgimento della stoffa sul subbiello; tempiatura.

TESSUTO. Cosa intessuta: seta, lana, lino o canapa intessuta al telaio. Dicesi:

— spolinato: quello in cui i fili colorati inseriti nella stoffa non appaiono sul rovescio che in determinati punti.

— a doppio dritto: quello senza rovescio.

— a doppia faccia: quello che presenta due aspetti distinti.

— doppio: risultante da due catene.

TITOLO. Il titolo di un filo di seta è il peso in decigrammi di 1000 metri di lunghezza, = 1 matassa = 10 matassine.

TIRATOI o STENDITOI. Strumenti che adoperano i pannaiuoli per asciugare le pezze dei pannilani e tenderle riducendole così alla larghezza che avevan perduta col feltramento.

— Il luogo dove si distendono i panni di lana.

TIRATOIAIO. Colui che stende i panni al tiratoio.

TOMBOLO. Arnese corto e rotondo sul quale si fan lavori di trine o simili.

TONDOSE. Forbici a molla, che s'aprono da sè e che servono alla tosatura delle pecore. V. *Tosatura.*

TORCITOIO o VALICO. Macchina su cui si compie la prima e la seconda torcitura dell'organzino che è la miglior qualità della seta greggia, impiegata a far la catena o l'ordito dei tessuti di seta.

— torcitoio: strumento, o ordigno col quale si torce la lana, il cotone, il lino, la canapa a quel grado che si vuole.

Ve n'ha di quelli che servono pure da orditoi.

— strettoio: torchio.

TORCERE la seta e simili. Avvolgere le fila addoppiate.

TORCITURA. L'atto e il modo del torcer la seta o simili.

TORSIONE supplementare. Grado ulteriore di torsione.

V. *Torcitura.*

TOSATURA. L'operazione di levare la lana di dosso alle pecore, il che si fa una o due volte all'anno per mezzo di apposite forbici.

TRAMA o RIPIENO. Serie di fili da riempir la tela o il panno, differenti dalle fila che servono per ordire.

TRATTURA. Operazione che ha per iscopo di dipanare la seta dai bozzoli, unendo più bava in un sol filo per formare la seta greggia del commercio.

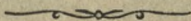
TRILLARE. Il frullar lesto lesto e unito del fuso, senza tentennìo.

VELLO. La lana delle pecore, degli arieti e simili.

VERGHE. Bacchette di legno frammezzo alle quali viene a trovarsi situata l'incrociatura formata da ciascuna coppia di fili.

V

VIGOGNA. Animale quadrupede della grandezza della pecora, che nasce nell'Indie Occidentali, la cui lana è finissima e si adopera dai lanaiuoli nei lavori più delicati.

VIVAGNO. L'estremità dei lati della tela.

CAPO SETTIMO.

GIARDINIERE E ORTOLANO.

Indice metodico.

GIARDINIERE E ORTOLANO

A

ACQUAIO. Quel solco traverso l'orto che riceve l'acqua dagli altri solchi.
AIUOLA. Piccolo spazio di terra spianata.
— Elevazione di terra a forma di schiena di cofano, più larga al basso che in alto.
— Ogni luogo riparato dai venti infesti e dal gelo, che ha il sole in prospetto e un muro dietro.
ALBERI FRUTTIFERI. Tutte quelle piante che, avendo un fusto ritto, solitario, perenne, legnoso, terminante in rami a guisa di braccia o in chioma di frondi aperte, producono frutti mangiabili.
ANNAFFIARE. Leggermente bagnare le piante e la terra in cui stanno, versandovi acqua sopra a guisa di pioggia.
ARANCIERA. Luogo dove si serbano e si custodiscono le piante di arancio e gli altri agrumi.
AUGNA. Forma di taglio che si dà alla marza che deve insitarsi; ed è quella che nel principio fa un angolo ottuso e nel fine angolo un acuto. V. *Marza*.

B

BADILE. Strumento di ferro, con manico di legno simile alla pala, per cavar fossati e simili.
BECCASTRINO. Sorta di zappa grossa e stretta, che serve per cavar sassi.
BOCCIUOLO o BUCCIOLO. Specie di innesto che dicesi pure: a cannello, ad anelletto, a buccinello.
— fiore non ancora aperto.
BROCCA. Canna divisa in cima in più parti e allargata per uso di cogliere fichi o altro frutto.
BRODE. Rialzi di terra posti a scarpa lungo i muri dei giardini per ricevere con maggior forza l'azione del sole.
BRONCONE. V. *Palo*.

C

CALICE. L'inviluppo più esterno dei fiori, che secondo le varietà delle piante, prende vari nomi. Gluma, o loppa, cuffia, borsa e volva, gattino, spata, bicchiere.
CAMPANA. Vaso di vetro che s'adopera nei giardini per riparare le piante dal gelo, e concentrare il calore del sole e delle caldine intorno a quelle piante medesime.
— oscura: quella che serve a riparar le piante nella notte dalle gelate, e nel giorno dalla troppa vivacità del sole.
CARCIOFAIA. Luogo piantato di carciofi.
CARRIOLA. Carretto con una ruota sola e due braccia, che si mena da un uomo ed è utilissimo nei lavori d'agricoltura.
CASSA. Arnese di legno per lo più quadrangolare e di varia grandezza, aperto dalla parte superiore e ripieno di terra che serve o ad uso dei giardini per piantarvi e contenervi gli alberi od arboscelli esotici, per aranciere, ecc., o per trasportarvi piante vive da un luogo ad un altro.
CASSETTONE. Pezzo di terreno un poco rilevato e circondato da muri o mattoni, ove nel giardino coltivansi fiori e piante aromatiche.

CASTAGNETO. Bosco di castagni.
CAZZUOLA. Strumento simile alla cucchiaia dei muratori ad uso di lavorare il terreno delle aiuole e dei vasi da fiori.
CERCHIATA. Ingraticolato che si adatta sulle spalliere e contro spalliere su cui mandano le piante. Anche quell'arco che formasi curvando a bella posta i rami degli alberi messi a filari sotto cui si passeggia.
CITRONIERA. Lo stesso di aranciera.
COCOMERAIO. Campo dove sono i cocomeri.
— colui che vende i cocomeri.
CONCIME. Qualunque materia atta a governare la terra e le piante, specialmente se formata da materie organiche in putrefazione.
CONTROSPALLIERA. Spalliera che è rimpetto ad un'altra con due viali che la tramezzano ed è denominazione derivata dal sito in cui si pongono gli alberi, perchè trovandosi accanto alle spalliere un viale o una viottola si dispongono le piante oltre il viale o la viottloa dirimpetto alle spalliere. Controspalliere sono anche dette quelle che si praticano contro i viali di mezzo e di traverso tuttochè non sieno situate di contro a una spalliera.
COROLLA. Inviluppo interno dei fiori, di tessuto molle e delicato, entro cui si compie la fecondazione della pianta.

Sue parti sono:

i petali

gli stami { filamento, antera }

il pistillo { ovario, stilo, stigma. }

COSTA. Quello spazio dell'orto lungo un muro o una siepe assai folta, ove si coltivano quelle piante che più temono il freddo.

D

DIBRUCATURA. Ripulitura dei boschi dai bassi virgulti e dai rami utili.
DIRADARE (frutta, erbe, piante. ecc). Coglierne o torne via tante di qua e di là che quelle che rimangono restino più rade.

F

FALCETTO. Strumento più piccolo della falce.
FAVULE. Campo dove sieno state seminate fave e poscia svelte.
— i gambi delle fave svelti e secchi.
FENDITOIO. Strumento di ferro per innestare a scappo.
FICAIA. L'albero di fichi.
FILARE. V. *Agricoltura*.
FINTERIA. Quella verzura che si aggiunge ad un mazzo di fiori per farlo più vago e più fornito.
FIORAME. Ogni genere di fiori da giardino.
FIORE. Quella parte della pianta, varia di colore e di forma, che racchiude gli organi della fecondazione. È composto solitamente di calice e corolla.
FORCELLA. Legno biforcato a uso di sostener alberi, viti e altre piante.
FORMELLA. Buca che si fa in terra per piantarvi alberi.
FRUTTETO. Luogo dove sono piantati alberi fruttiferi. Più spesso pomario.
FUNGAIA. Luogo ferace di funghi.

G

GHIRLANDA. Cerchietto fatto di fiori, o d'erbe o di fronde o altro, che si pone in capo a modo di corona o che serve ad ornamento delle tombe.
GIARDINO. Orto delizioso, spazio di terra riservato a certe piante utili e piacevoli.
— d'erbaggi
— da frutta, pometo
— da fiori
— paesista o all'inglese
— alla francese.
GIARDINIERE. Quegli che ha cura del giardino e l'acconcia.
GIARDINAGGIO. L'arte di coltivare i giardini.
GLABA o TALEA. Ramicello d'albero da piantare.
GRATICOLATA. Legname incrociato che serve di sostegno alle piante, con che si cuoprono spalliere, pergolati, ecc.

I

INAFFIATOIO. Vaso per lo più di latta, dal quale esce l'acqua in piccoli getti spartiti che cadono giù dolcemente e si assomigliano alla pioggia. Serve per innaffiare. Quello con cui si adacquano le piante nate sui muri e sulle rocce si chiama Schizzatoio.

INFRASCONARE. Seppellire un ramo di qualche pianta sarmentosa senza staccarlo dalla pianta e ponendolo in arco dalla parte della punta. Il ramo che s'infrascona si chiama mergo.

INGRASSO. Tutto ciò che si adopera per ridare al terreno infiacchito, le qualità perdute. Gl'ingrassi più ordinari sono:

il bottino, il fime degli uccelli e delle bestie, le ossa, le pelli, le penne, gli avanzi delle cucine, la caloria, il sovescio, il debbio, la fuliggine, ecc., i quali operano scomponendosi.

INNESTARE. V. *Agricoltura*.

INNESTATOIO. V. *Agricoltura*.

INNESTO. V. *Agricoltura*. Operazione che consiste nell'introdurre una parte viva d'un vegetabile in un altro e far crescer la prima a scapito dei succhi della seconda.

L'innesto può essere:

a forca, a occhio, a spacco, a corona, a buccia, a bucciolo, a capogatto, a scudicciuolo, a propaggine, a marza.

IRRORARE e ARRORARE. Spruzzar leggermente le pianticelle a guisa di rugiada. Meglio detto irrorare.

L

LADRONCELLO. Quella margotta che si fa sotterrando un ramo senza inciderlo, onde butti da sè senza l'aiuto dell'incisione.

LETAMARE. Spargere di letame.

LETAMIERE. Letto di letame coperto di terra che si fa a bella posta negli orti per seminarvi le insalate ed altre piante per averle più anticipate.

M

MARGOTTARE. Far uso o governo della pianta a modo di margotta. Si può margottare sotterrando un ramo di una pianta a cui si lascia scoperta l'estremità, o facendo passare il ramo in un cesto o vaso pieno di terra il quale si sospende in modo che non si rovesci o si rompa e si mette nelle condizioni di dare radici al ramo margottato.

MARGOTTA. V. *Agricoltura*.

MARRONE. Strumento simile alla Marra (V. *Agricoltura*) ma più stretto e più lungo.

MARZA. Operazione che consiste nell'unire porzione viva di una pianta ad altra pianta di cui deve far parte.

— innesto.

MAZZO. Piccola quantità d'erbaggi o di fiori, o cose simili unite e legate insieme.

MAZZUOLO DA TERRA. Strumento col quale gli agricoltori schiacciano il terreno.

MERGO. V. *Infrasconare*.

MELETO. Luogo piantato di meli.

METATO. Stanza con fuoco nel mezzo usata a seccarvi le castagne.

N

NESTO. V. *Innesto*.

O

OCCHIETTO. Il solco che si fa coll'occhio del marrone nella buca preparata per piantar melloni e altre piante cucubirtacee.

OCCHIO. Parte dell'albero per la quale ei rampolla, altrimenti detta *gemma*.

— rigonfiamento delle radici tuberose.

— cavità di certi frutti.

ORTAGGIO. Erbaggio.

ORTAGLIA. L'orto e l'erbe che si coltivano nell'orto.

ORTICINO. Striscia di orto vicino al muro cinto da una piccola muraglia poco elevata, per sostenere la terra in cui possono allevarsi le primizie e gli ortaggi più delicati.

ORTO. Spazio di terra ove si coltivano ortaglie. Le parti dell'orto sono:

l'acquaio, le aiuole, le brode, le coste, l'orticino, le piane, le prose, i quaderni, i quadri.
ORTOLANO. Quegli che lavora, coltiva e custodisce l'orto.

P

PALO. Legno lungo appuntato o armato di ferro, da piantarsi in terra per vari usi. Quando serve a sostegno dei frutti dicesi Brucone.
PARAVENTO. Il graticcio che si adopera per riparare dalla furia del vento una pianta, un'aiuola o altra cosa.
PARTERRE (voce francese). Divisione livellata di terreno, che, per lo più guarda la più bella facciata di una casa, e generalmente è divisa in aiuole e corredata ed abbellita di basse siepi, di fiori, ecc.
PIANA, TAVOLA. Pezzo di terreno di un orto, ove si coltiva una sola specie di piante.
PIANTARE. Porre dentro la terra i rami degli alberi e delle piante acciocchè vi si appicchino, germoglino e fruttifichino.
— a dimora. Mettere una pianta là di dove non deve più strapiantarsi.
PIOTA. Zolla di terra attorno alle barbe delle piante.
PIOTARE. Applicare le piote sopra un suolo che si vuol coprire d'erbetta ove si battono e se occorre si fermano con cavicchiette di legno; operazione che si pratica d'inverno con l'aiuto della zappa e della vanga. Le radici penetrano nel terreno e il tutto è solidamente riunito.
PISELLAIO. Luogo in cui coltivansi e germogliano i piselli.
PORTELLO. L'apertura che si fa nella scorza della pianta da innestare, nell'innesto a scudetto.
POTARE. Tagliare alle viti e agli alberi i rami inutili e dannosi. Questa operazione si esegue con la Roncola.
POTATOIO. Strumento di ferro a uso di potare. V. *Roncola.*
POTATURA. Potagione.
— Tutto ciò che si taglia dalle viti e dagli altri alberi.
Il tempo acconcio è destinato a potare.
PROPAGGINARE. Coricare sotterra i rami delle piante e i tralci delle viti senza tagliarli dal loro tronco, acciocchè faccian pianta e germoglino per sè stessi.
PROPAGGINE. Ramo della pianta piegato e coricato sotterra acciocchè anch' egli per sè stesso divenga pianta.
PROSA. Aiuola dove si trapiantano le ortaglie.
PRUNAIO. Luogo pieno di pruni.

Q

QUADERNO. Uno degli spazi quadri che si fanno nell'orto.
QUADRI. Spartimenti che si fanno in terra nei giardini e nei campi.

R

RANFIONE. Rametto secco a forma di angolo, di cui un ramo è attaccato al paniere e coll'altro si appende all'albero per riporvi i frutti nello spiccarli.
RASCHIA. Strumento di ferro tagliente ad uso di raschiare i viali dei giardini. *Rastiatoio.*
RASPATOIO. Strumento di legno col quale si raschia il terreno lavorato, per pulirlo dell'erbe svelte dall'aratro.
RASTA. Strumento di ferro ad uso di rastiar l'erbe, riguagliare e rimettere i viali.
RASTRELLO. Strumento dentato sì di ferro, sì di legno col quale si sceverano i sassi dalla terra, la paglia dalle biade e simili.
RONCOLA. V. *Potatoio.* Coltello adunco ad uso di agricoltura.
RONCONE. Strumento rusticale di ferro, maggiore della ronca e senza asta.
ROTTORIO. Taglio che si fa alle piante per isgravarle da soverchio umore.

S

SCHIZZATOIO. V. *Inaffiatoio.*
SCUDETTO, OCCHIO. Sorta d'innesto ed è quello con cui si adatta un pezzo di scorza detto Scudo, a cui sia un occhio o una gemma, sulla

pianta da innestare in un'apertura fatta a bella posta che si chiama Portello.

SCUDICCIUOLO. L'occhio che si incastra nella tagliatura del nesto detto così dalla forma che gli si dà.

SCUDO. Il pezzo della scorza che serve per innestare.

SECCATOIO. Luogo fatto ad uso di seccarvi frutti e simili.

Per le castagne dicesi Metato.

SEMENZAIO. Luogo dove si semina e dove nascono le piante che si devono trapiantare.

— Quel luogo ove si tengono gli alberi da bosco o da giardino per farne vendita.

SEMINAIO. Il vivaio degli ovoli.

SEMINARE. Gettare e spargere il seme sul terreno perchè produca.

SERBATOIO. La stanza ove nell'inverno si custodiscono quelle piante che temono il freddo.

SPALLIERA. Verzura disposta con erbe perchè cuopra le mura dei giardini. V. *Controspalliera.*

SOGGETTO. La pianta che riceve l'innesto.

SQUARTATICCIO. Modo di moltiplicare una pianta spaccandone il tronco per lo lungo unitamente alla ceppaia e piantandone i quarti.

STELLA. Rotolo adoperato dagli agricoltori, la cui circonferenza è armata di punte di ferro o di legno, ch'eglino fan passar sui campi lavorati per frangerne le glebe prima della semina.

STELO. Il gambo dei fiori e dell'erbe.

T

TALEA. V. *Glaba.*

TALLO. Mazza da innestare, ossia ramicello da trapiantare.

TAVOLA. V. *Piana.*

TRACCIATOIO. Strumento di ferro appuntato col manico lungo, ad uso di segnar le divisioni dei quadrati e delle aiuole.

TRONCO. Pedale dell'albero.

TUTORE. Il palo o canna a cui legansi gli arboscelli per tenerli diritti.

V

VANGA. V. *Agricoltura.*

VEGETABILI. Tutte le piante, perchè atte a vegetare.

VENTAGLI. Son così detti dai giardinieri gli alberi e le piante che stendendosi a guisa di spalliere vengono a formare due ali.

VIVAIO. Quella parte del Seminaio, dove trapiantano gli arboscelli tratti dal semenzaio.

Z

ZAPPA. V. *Agricoltura.*

ZEPPA. Annestatura e zeppa chiamano gli agricoltori quella che si fa quando fra il tronco e l'albero che s'innesta si frappone la mazza dell'albero domestico che si vuole avere.

ZOLLA. V. *Agricoltura.*

CAPO OTTAVO.

FORNACIAIO, STOVIGLIAIO, VETRAIO, VASAIO, ECC.

Indice Metodico.

A

Accastellare
appicciuolare
Aia
stagionare
Appannato
Argilla
mota
pastone
palla
piallaccio
Attizzatore
conciatore
grufia
specchiaio

B

Bacino
forma
bofferia
canna
conca
conteria
cristallino
grisatoio
topo
pallaccio
Banco
palo
pedana
caricatura
lavoro
ruota
sedere
spianatoia
tagliere
tavolino
Borda
Bozzo
sciabordare

C

Cola
Colaticcio
Coppo
crogiolo
orcio
sgorbia
strozzatoio
vasi sparsi
Corda
Cristallo

E

Fritta
pappatoio
pettegolone
rallone
rattavello
Filo
Forchettone
forchetto
Fornace
tegolaia
calcara
camicino
mastio
fornacino
fornello
usciale
Fornaciaio
tegolaio
infornaciare
picciuolo
fornaciata
sfornaciare

G

Gazzetta
Guancialino

I

Invetriatura

L

Lisciare

M

Macinella
macinello
Maiolica
Mazzanghera
mazzangherare
Margheritina
Matteo
Mattonaia
mattoni
mezzana
pianella
ambrogette
quadrelli
quadrone
quadruccio
tambellone
Menatoio

P

Puliga

R

Raffreddatoio

FORNACIAIO, STOVIGLIAIO, VETRAIO, VASAIO, ECC.

A

ACCASTELLARE. Fare mucchi di due o più tegoli in modo che si sostengano ritti gli uni contro gli altri.

AIA. Ampio spazio di terreno bene spianato e pulito sul quale si posano i materiali freschi per farveli stagionare.

AMBROGETTE. V. *Quadrelli*.

APPANNATO. Dicesi lo specchio o il vetro quando per polvere che vi si sia fermata, o perchè vi si sia alitato, abbia perso la nitidezza e lo splendore.

APPICCIUOLARE. Disporre mattoni o altri simili materiali, sull'aia, in picciuoli.

ARGILLA (Terra giglia). Nome di terra resistente e densa, composta di silice e combinata con l'allume, e talvolta con altre sostanze, della quale si fanno le stoviglie. Così chiamata per la sua bianchezza.

ATTIZZATORE. Colui che dispone le bottiglie e le lastre di vetro nella fornace.

B

BACINO. Arnese di rame più o meno incavato, col quale il vetraio soffrega i vetri, per dar loro la convessità.

BOCCA. L'apertura per la quale s'introducono le legna da ardere.

BANCO. Tavola bislunga sulla quale il fornaciaio riduce con la forma la mota in materiali.

BOFFERIA. Padella in cui si prende il vetro liquefatto per soffiarlo.

BORDA. Nome che si dà in commercio alla soda che viene da Sicilia.

— Lastrone di ferro con manico pure di ferro, in cui è piantato un più lungo manico di legno, col quale senza scottarsi si può maneggiare lo strumento, appeso come un bilico a una catena.

BOZZO. Buca non molto fonda e piena d'acqua, scavata nel terreno, nella quale il fornaciaio mette a rinvenire la mota mazzangherata e vagliata, per poi manipolarla e ridurla a mota.

C

CALCARA. Sorta di forno calcinatorio che si usa in tutte le fornaci del vetro.

CAMICINO. Il muro che riveste internamente la fornace.

CANNA. Tubo col quale i vetrai prendono il vetro fuso nella padella e, soffiandovi dentro, formano fiaschi, bicchieri ed altro.

CARICATURA. Tutta quella quantità di mota di che si carica il tavolino del banco, da bastare per un lavoro continuato.

COLA. Strumento in forma d'arca con una lama di ferro in fondo, foracchiata a guisa di grattugia, col quale si cola la calcina spenta.

COLATICCIO. Quella parte di materia fusa che scorre fuori del proprio luogo, o si mescola con altre materie.

CONCA. Vaso grande ove si pone la materia del vetro nella fornace.

CONCIATORE. Quell'operaio che acconcia la composizione della pasta, onde il vetro riesca della qualità ch'ei desidera. Egli ne fa il saggio in un correggiuolo e vede se comporta assai rena o tarso.

CONTERIA. Specie di vetro di diversi colori, ad uso di collane, corone e simili lavori.
Canna da conteria chiamano i vetrai quella canna di vetro, con la quale si fanno quei piccoli oggetti di vetro.
COPPO. Specie di vaso. Orcio.
— Tegolo.
CORDA. Difetti del vetro a guisa di grosse fila.
CRISTALLINO. Una delle padelle delle fornaci da vetro, che dicesi anche il Cristallino.
— colui che vende oggetti di cristallo.
CRISTALLO. Materia trasparente e chiara che si fa di terra silicea fusa con alcali.
— Vetro bianco molto trasparente e di peso grave, nella cui composizione entra l'ossido di piombo. Da questa materia fusa si formano bicchieri e ogni sorta di vasellami.
CROGIOLARE. Mettere i vetri appena formati, ancora caldi, nella camera, dov'è un caldo moderato, e quivi lasciarli stagionare e raffreddare.
CROGIOLO. Vasetto di terra cotta o di metallo, meno largo al fondo che all'apertura, e proporzionato a sostenere un fuoco violentissimo.

E

EMBRICE. Tegola piana, lunga due terzi di braccio, rialzata ai due lati. Serve per copertura dei tetti, situandolo coi rialzi all'insù sui quali si pongono tegole e tegolini perchè vi penetri acqua.
Pianta dell'embrice: si chiama la parte piana di esso, compresa fra i due orli rialzati.

F

FILO. Filo d'ottone col quale si sega il lavoro, quando è fatto, cioè si separa dal tagliere a cui è aderente.
FOGLIA. Quella sottil falda di stagno amalgamato col mercurio che si pone dietro agli specchi di vetro perchè rendano l'immagine degli oggetti che son posti loro dinnanzi.
FORCHETTO. Asta di ferro con due rebbii per cacciare le fascine nella fornace.
FORCHETTONE. Strumento più grande del forchetto, col manico parte di ferro e parte di legno, che serve a spingere le fascine più avanti nella fornace.
FORMA. Specie di cavo scannellato, in cui si lavora il morso, o torsello, prima di gonfiarlo.
— di quadro: quella che forma materiali quadri, come mattoni, ecc.
— da tegoli: quella che forma i tegoli.
— da embrici: quella che forma gli embrici.
FORNACE. Edificio murato, o cavato a guisa di pozzo, colla bocca da piede a modo di forno, nel quale si cuociono calcina e lavori di terra, e in alcune di foggia alquanto diversa si fondono vetri e metalli, o altro.
FORNACIAIO. L'operaio che cuoce materiali nella fornace.
— da bicchieri: colui che cuoce il vetro o fabbrica bicchieri nella fornace.
FORNACIATA. Il lavoro che fa la fornace in una volta sola.
FORNACINO. La parte più elevata della fornace da essa separata per mezzo di una volta, che ha parecchie aperture. Ivi si tiene il lavoro crudo prima di riporlo nella fornace.
FORNELLO. Specie di forno a vôlta, nel quale si fa struggere e calcinare il piombo per farne vernice da darsi al vasellame.
FRITTA. Mescolanza fatta con tarso pesto o con sale di polverino, calcinata nella calcara per farne vetro.
— Calcinazione dei materiali che fanno il vetro.

G

GAZZETTA. Vaso che serve di custodia ai lavori di maiolica o di porcellana mentre stanno nella fornace.
GRISATOIO. Strumento di ferro, col quale si vanno rodendo i vetri per ridurli ai contorni voluti. Chiamasi anche *Topo*.
GRUFIA. Operaio che col fiato lavora vetri alla lucerna.
GUANCIALINO. Viluppetto di cenci che sta alle due estremità del filo

d'ottone con cui si separa il lavoro fatto, dal tagliere.

I

INFORNACIARE. Porre nella fornace i materiali crudi collocandoli a spinapesce.

INVETRIATURA. Sorta di vernice detta vetrina, adoperata dai vasellai per dare splendore ai vasi di terra e per renderli più impenetrabili dai liquidi; questa vernice è cavata principalmente dal piombo strutto e ridotto in acqua. Si dà dopo la prima cottura.
— L'atto di dare questa stessa vernice.

L

LAVORO. Opera di terra cotta fatta per murare, come mattoni, mezzane quadrucci, pianelle, ecc.
— ferretato, inferigno (durissimo)
— biscotto (poco cotto)
— buono (di giusta cottura)
— crudo (prima della cottura)
— bistugio (dopo una prima cottura)
— cotto (dopo una seconda e ultima cottura).

LISCIARE. Pareggiare la mota nella forma, con le mani frequentemente tuffate nel catino, per non averle troppo impastoiate.

M

MACINELLA. Vaso cilindrico di pietra entro cui le materie che servono alla vernice si macinano nell'acqua col macinello.

MACINELLO. Mezzo cilindro di pietra che gira strisciando contro il fondo della macinella, mosso da un operaio mediante un asse verticale di ferro ripiegato in quadro, ad uso di manovella.

MAIOLICA. Sorta di terre di cui si fanno vasi, piatti e stoviglie, che prendono pure lo stesso nome, il quale deriva dall'isola Maiorica, dove prima si usò di tale prodotto.

MARGHERITINA. Piccolo globetto di vetro, col quale si fanno vezzi e ornamenti femminili.

MASTIO. Pilastrone o muro nel mezzo della fornace, il quale ne regge gli archi che vanno a impostarsi contro i fianchi della fornace.

MATTEO. Seccatoio ove si mettono a stagionare le legna ad uso della fornace.

MATTONAIA. Fornace dove si fanno i mattoni.

MATTONE. Pezzo di terra cotta di forma quadrangolare, per uso di murare. Ha diversi nomi secondo le diverse forme, dicendosi:
— quadruccio, il più grosso; pianella, il più sottile; e mezzana, quello di mediocre grossezza.

MAZZANGHERA. Toppetto bislungo nella cui metà è piantato un lungo manico. Con questo strumento adoperato con ambe le mani a modo di mazzapicchio o di martello, si acciaccano e si stritolano le zolle dell'argilla che servirà alla formazione dei materiali.

MAZZANGHERARE. Picchiare, sgretolare l'argilla colla mazzanghera.

MENATOIO. Tavola bislunga di pietra o anche di grosso legno, sulla quale si brancica il Piallaccio per incorporarlo bene e renderlo più duttile prima di formarne palle.

MEZZANA. Sorta di mattone col quale principalmente s'immattonano i pavimenti. *V.* Mattone.

MOTA. Terra quasi fatta liquida dall'acqua.
— Argilla già manipolata nel bozzo, cioè impastata coi piedi, con pala, con zappa e simili.

O

ORCIO. Vaso di terra cotta per lo più da tenervi olio.

P

PALLACCIO. Istrumento di ferro da mescolarvi il vetro.

PALLA. Pezzo di piallaccio alquanto rotondato colle mani e di quella grossezza, che corrisponda al vaso che si vuol fare dallo stovigliaio.

PALO. Asta di legno riquadrata che

forma l'asse verticale della ruota e che termina inferiormente in un pernio di ferro, girevole su un dado fermato in terra, e superiormente imperniato nel banco presso il tagliere.

PAPPATOIO. Specie di cucchiaia innastata da dimenare e maneggiare la fritta nella fornace.

PASTONE. Quella dose di mota presa nella caricatura e posta in una vôlta dentro la forma.

PEDANA. Tavola confitta alle traverse del banco verso terra, sulla quale l'artefice punta uno dei piedi, mentre coll'altro fa girare la ruota.

PIANELLA. V. *Mattone*.

PETTEGOLONE. Palo di ferro per mestare le padelle piene di fritta.

PIALLACCIO. Pezzo d'argilla sciabordata, il quale s'impasta e si dimena (sul menatoio) perchè se ne aumenti la duttilità.

PICCIUOLO. Filo di mattoni o altri simili materiali posti gli uni contro gli altri per coltello e a spinapesce.

PULIGA. Quello spaziello che, pieno d'aria o d'altro, s'interpone nella sostanza del vetro o di altre simili materie.

Q

QUADRELLI o AMBROGETTE Piccoli quadri di terra cotta invetriata con rosoncini da incrostarne le pareti di piccole stanze.

QUADRONE. Specie di mattone grande, di forma quadra per uso degli ammattonati e di altre opere muratorie.

QUADRUCCIO. V. *Mattone*.

R

RAFFREDDATOIO. Quella parte del forno, separata dal luogo dov'è il fuoco vivo, la quale rimane più fredda quanto più si scosta da esso fuoco, e nella quale si pongono i lavori di vetro perchè si raffreddino lentamente.

RALLONE. V. *Pettegolone*.

RATTAVELLO. Specie di rastrello per mestare la fritta.

RENA. La parte più arida della terra, rilavata dalle acque, che per lo più si trova nel lido del mare o nei greti dei fiumi.

RESCIO. Arnese simile alla marra da intridere la calcina, ma più grosso e con più lungo manico, in parte di legno. Serve a frugar nel fuoco ed a cavarne la brace.

RIAVOLO. Strumento che consiste in una spranga di ferro ricurva da un capo, e con un lungo manico. Si adopera o per muovere le materie da ardere nei fornelli, o per trarle fuori dopo ch'è spento il fuoco o ravvicinare o dividere le materie assoggettate all'azione del calore.

Nelle vetraie il riavolo è fatto internamente di ferro.

RIMBOCCARE. Mettere i vasi di terra cotta con la bocca all'ingiù, su di un'asse, perchè si asciughino in ogni parte, prima d'aver la vernice.

ROCCHETTA. Cenere portata dall'Oriente, della quale si servono i vetrai per fare il vetro.

RUOTA. Robusto disco orizzontale di legno duro, di cinque e sei palmi di diametro, il cui centro è attraversato dal palo. Questa ruota mette in giro un arnese sul quale lo stovigliaio dà la forma tonda ai vasi di terra.

S

SCARICATOIO. Quel luogo dove si buttano le legna nella fornace delle vetraie.

SCIABORDARE. Lavare, rimestare e impastare la terra nel truogolo con palo, marra e altro.

SEDERE. Asse sul quale lo stovigliaio s'appoggia per lavorare al banco.

SFORNACIARE. Votare la fornace cavandone fuori il materiale cotto.

SGORBIA. Legno a foggia di tegolo, cioè fatto a doccia, un po' come un cono: sulla convessità della sgorbia si fa scorrere dalla spianatoia il fresco lavoro fatto precedentemente, il quale, prendendone la forma e raffreddandosi, resta in forma di tegolo.

SPECCHIAIO. Operaio che fa o acconcia specchi.

SPECCHIO. Strumento di cristallo

piombato da una parte, o di altra materia tersa, nel quale si guarda per vedervi dentro, mediante il riflesso, la propria effigie.

SPIANATOIA. La parte inclinata del banco, sulla quale il fornaciaio tiene la forma con cui si fanno i materiali.

STAGIONARE. L'asciugarsi e assodarsi dei materiali freschi, esposti all'aria e al sole, in sull'aia.

STECCA. Sottil lastra quadrata o quadrilunga di ferro o di legno, assottigliata e quasi tagliente da uno o più lati. Serve al vasellaio di aiuto alle dita, specialmente in certe sottili incavature da darsi alla creta.

STOVIGLIAIO. Fabbricatore e venditore di stoviglie.

STOVIGLIE. Nome generico di tutti i vasi di terra cotta dei quali ci serviamo per la cucina e per la mensa.

STROZZATOIO. Vaso che abbia il collo strettissimo e la bocca larga.

T

TAGLIERE. Disco di legno fermato orizzontalmente alla superiore estremità del Palo e parallelamente alla ruota. Il vasellaio mette la palla d'argilla nel centro del tagliere e mentre la foggia con le mani, il tagliere gira sul suo centro.

TAMBELLONE. Sorta di mattone grande, che serve specialmente per ammattonare i forni.

TARSO. Sorta di marmo bianco assai duro, le cui cave sono in Toscana, il quale, pestato, entra nella composizione del vetro.

TAVOLINO. La parte piana del banco sulla quale si fa la caricatura della ruota.

TEGOLAIA. Fornace dove si fanno le tegole.

TEGOLAIO. Colui che fa le tegole. Oggi, più comunemente, si chiama fornaciaio.

TEGOLO -A. Sorta di lavoro di terra cotta lungo e arcato, che serve per coprire i tetti ovvero anche le sole congiunture degli embrici.

TESTO. Vaso di terra cotta per alimentarvi delle piante.

— Sorta di stoviglia di terra cotta, piana, a guisa di tagliere, per uso di cuocervi sopra alcuna cosa.

TETTO. Copertura delle fabbriche fatta di embrici, di tegoli, di coppi.

TETTOIA. Tetto fatto in luogo aperto.

TOPO. V. *Grisatoio.*

TRUOGOLO. Vaso di terra cotta, per lo più di figura quadrangolare, che s'adopera a varî usi nella casa e nella fattoria.

U

USCIALE. Apertura della fornace opposta alla bocca, per cui il fornaciaio infornacia il materiale.

V

VASELLAIO o VASAIO. Artefice di vasi.

VERNICE. Composto di gomma e ragia.

VETRAIA. Fornace da vetri.

VETRAIO. Colui che fa o vende cose di vetro.

VETRAME. Mercanzia minuta di vetro, cristalli, ecc.

VASI SPARSI. Quelli che hanno la bocca ampia e arrovesciata in forma quasi piana. — Vasi a collo strozzatoio — V. *Strozzatoio.*

CAPO NONO

OREFICERIA E GIOIELLERIA.

Indice metodico.

A

Acido muriatico
Acqua
Affinaggio
  scoriazione
Allegare
  lega
  titolo
  inquartazione
Amalgama
  amalgamazione
Ambra
Argentatura
  inargentare
  argenteria, argenti
  argentiere
  argentimetria
    caratare
    carati
    carato
  argentone
Arrenare
Aspetto
Assaggio
  cimentare
  presa d'assaggio
  saggio
Avvivare
  acqua forte

B

Bagno
Ballette d'oro
Banco a trafila
  madiella
  mantice
  scanno da tirare
  soffietto
  tirar di martello
  torchio
  torcitoio
Battiloro
Bava
Bianchimento
  bianchire
  imbianchire i metalli
Borace
  sboraciare
Brunire
  brunitura
  pulimento o pulitura

C

Caldaiuole
  calderuoli
  calderotti
  calderottini
  crogiuolo
  formaggio
  boraciere
  coppella
  scorificatoio
  vasellino
Cementazione
Ceneri
Cesellare
  incidere
Coppellazione
  fornello o fornelletto
  forno da coppellazione
  mortaletto
  padellotto
  riverberatoio
Cote
Cristallizzazione

D

Densità
Dilatazione
Doppiato d'argento
Doppiette
Doratura
  indoratura
Doublé o Plaqué
Durezza
Duttile
  duttilità
  laminare
  malleabile
  malleabilità

F

Fabbrica
  fucina
Faccetta
Far l'oro in tritoli
  granagliare
  granellette
Ferri, ferretti, ferruzzi e
    ferrolini
  a sguscio
  da sbalzare
  filiera
    ancudine
    archetto
    avvivatoio
    bicornia
    bilancio
    bilanciere
    bottoniere
    brunitoio
    bulino

- caccianfuori
  - canale
  - cannello da saldare
  - cesello
  - ciappola
  - coltellino
  - compasso
  - forbici
  - frassinelle
  - granatoi
  - grattapugia
  - incudinetto bicorne
  - imbrancatoia
  - lenti
  - laminatoio
  - lima
  - mazzetta
  - martello
  - molle e mollette
  - montone
  - morsa
  - pianatoio
  - pinzette
  - profilatoio
  - provino
  - punzone
  - raschietto o raschiatoio
  - rasoio bolso
  - raspino
  - ságoma
  - segacerniere
  - seghetta
  - spianacerniere
  - spina
  - squadra
  - staffa
  - stagnatoio
  - stampo
  - strozzo
  - tagliuoli
  - taglio
  - tanaglia
  - tasto
  - tastello
  - tastelletto
  - tornio
  - trafila
  - trapano
  - ugnelle
  - verguccia
  - vite
  - vitiere
- Filoni
- Fondenti
  - fondere
  - fusibilità
  - fusione
  - liquazione
- Forma
  - formare
  - sfiatatoio
- Fosforescenza

G

- Gettare metalli, gessi e simili
  - getto
- Gemma
  - agata
  - alabastro
  - amatista
  - asteria
  - avventurina
  - berillo
  - brillante
  - cammeo
  - carbonetto
  - cimofane o gatteggiante
  - clorite
  - corallo
  - corindone
  - corniola o cornalina
  - crisolide
  - diamante
  - diaspro
  - eliotropia
  - ematite
  - euclasia
  - feldispato
  - giacinto
  - giargone
  - girasole orientale
  - granato
  - grisopazio
  - jais
  - labradorite opalina
  - lapislazuli
  - lilalite o lepidolite
  - malachite
  - madreperla
  - niccolo
  - occhio di gatto
  - onice
  - opale
  - peridota
  - perla
  - pietre preziose
  - rubino
  - smeraldo
  - spinello
  - strass
  - topazio
  - tormalina
  - turchese
  - zaffiro
- Gioiellare
  - gioielliere
- Grattapugiare
- Granire
  - granitura
- Grosseria
  - grossiere
- Grumata

I

- Imboccare
- Immorsare
- Incastonare
  - insolcare
- Incavo, lavoro d'incavo

K

- Lampada
- Lampeggiare
- Lapidario
- Limaglia

M

- Macchia
- Mettiloro
- Minerali
  - metallo
    - metallurgia
  - argento
  - mica
  - mercurio
  - idralgirio
  - allume
  - calamita
  - grafite o piombaggine
  - galena argentifera
  - lava
  - nichelio
  - oro
  - palladio
  - pepite
  - pietra
  - piombaggine
  - piromaca
  - platino
  - pomice

OREFICERIA E GIOIELLERIA

A

ACIDO MURIATICO. Idracido composto di cloro e di ossigeno, di molta utilità nell'arte dell'oreficeria.

ACQUA. Qualità della trasparenza delle pietre preziose, più o meno limpida o tinta d'alcun colore. Esempio: diamante di bell'acqua. Ametista d'acqua nericcia.

ACQUA FORTE. Fluido acido che si ottiene decomponendo il nitro coll'acido solforico, di grande utilità nell'oreficeria, specie per partir metalli.

AFFINAGGIO. L'azione del raffinare i metalli purificandoli dalla scoria.

AGATA. Specie di pietra preziosa silicea, di varii colori e semitrasparente. Ne sono varietà: l'occhiuta, la screziata, macchiata o figurata, la muscosa, l'orientale, la cristallina, la punteggiata, la lenticolare o chelidonia, l'arborizzata o pietra di Moca e l'agata d'Islanda o Obsidiana.

ALABASTRO. Pietra o sostanza calcarea della natura del marmo; ma trasparente e più tenera, di colori diversi, raramente tutta bianca.

— orientale. Il più bello di tutti gli alabastri, dotato di colori più vivi e anche talvolta di zone colorate a guisa dell'onice.

ALLEGARE. Aggiustare la lega delle monete.

ALLUME. Sorta di minerale di più specie; sale di sapore astringente.

AMALGAMA. Combinazione di un qualche metallo coll'argento vivo.

AMALGAMAZIONE. L'atto dell'amalgare.

— Operazione metallurgica che consiste nell'estrarre l'oro e l'argento dalle pietre e terre aurifere col mezzo del mercurio.

AMATISTA, AMETISTA o AMETISTO (pietra di vescovo), CORINDONE. Pietra diafana di color violetto, collocata tra le pietre preziose, ma in realtà cristallo di quarzo. L'amatista può essere: occidentale, orientale, comune (Quarzo jalino viola).

AMBRA. Sostanza trasparente, sommamente elettrica, di consistenza gommosa. Varietà: bianca, nera o bruciata, grigia, gialla (succino, carabe, elettro).

ANCUDINE. Strumento di ferro su cui si batte l'oro per lavorarlo. Da notarsi nell'ancudine i denti, le corna e il tronco. Può essere: tonda, a lingua di vacca, torta.

ANELLO. Cerchietto per lo più d'oro che si porta al dito per ornamento.

APRIRSI. Si dice dai Toscani degli smalti quando per soverchio di foco cangiano di colore.

ARCHETTO. Arnese che ha forma di lima, raccomandata ad un manico fatto ad arco, di cui si servono i magnani ed altri artefici, per intaccar le chiavi; i mosaicisti per segar le pietre, ecc.

ARGENTATURA. L'operazione d'inargentare alcuna cosa, o coprendola d'una lamina d'argento, o vestendola d'argento. Può eseguirsi:

— per immersione: a caldo, a freddo.

ARGENTERIA, ARGENTI. Quantità di oggetti d'argento lavorati: come vasellami, posate ecc., ma non monete.

ARGENTIERE. Chi lavora l'argento o ne vende gli oggetti.

ARGENTIMETRIA. La determinazione del peso dell'argento, col mezzo d'un apparecchio conosciuto in commercio col nome di *bilancia metallometrica*.

ARGENTO. Metallo prezioso, malleabile, di color bianco risplendente, che difficilmente si ossida; solubile nell'acqua forte; il più duttile dopo l'oro.
— vivo: il mercurio,
— in verghe: quello che gettato in canale è ridotto in verghe,
— vecchio: nome dato agli oggetti d'argento fuori uso, che si vogliono fondere,
— ossidato,
— in conchiglia usato dai pittori,
— antimoniale,
— arsenicale,
— solfurato,
— solfurato fragile,
— seleniurato,
— clorurato,
— jodurato,
— bromurato.

ARGENTONE. Quella lega metallica detta comunemente Pacfong.

ARRENARE l'oro. Ricuocerlo colla « renella di vetro » per levargli i « cattivi fumi. »

ASPETTO. Parlandosi di pietre preziose è quel complesso di vivacità, spirito, nitidezza, taglio, pulimento, ecc., pel quale il conoscitore distingue la pietra e la classifica.

ASSAGGIO. L'atto del provare la bontà dei metalli preziosi. Si può fare: per via secca (a coppella, a fuoco), o per via umida (con mezzi chimici).

Presa d'assaggio. Due pezzetti da $1/2$ a un grammo che si levano con uno scalpello dalla verga di metallo da assaggiare.

ASTERIA (Corindone). Specie di pietra preziosa poco conosciuta e raramente bella. Può essere di varii colori e varie gradazioni; ha forma di stella a sei raggi bianchi.

AVVENTURINA. Sorta di pietra quarzosa detta anche Venturina.

AVVIVARE. Spargere sul metallo da lavorare acqua forte mista ad argento vivo, affine di disporlo a pigliar l'oro che altrimenti non s'appiccherebbe.

AVVIVATOIO. Strumento formato d'una « verghetta di rame » simile a un matitatoio, fitto in un « manico di legno » che serve ad avvivare il lavoro dorato a fuoco.

B

BAGNO. Il metallo quando è ben liquefatto nella fornace o nel crogiuolo: e il vaso stesso dove il metallo si pone a liquefare.
— purgato: quello che con tartaro, borace, salnitro o altro, vien mondato da metalli inferiori e da altre impurità, prima di gettarlo.
— secco: vaso dentro a cui sia rena, cenere, o altra simil materia, con fuoco sotto per uso di stillare.

BALLETTE D'ORO. Piccolissime suddivisioni dell'oro pei lavori di filigrana.

BANCO A TRAFILA. Ordigno di legname con ruote, manubri e cinghia che serve per tirare filo o canna grossa, in sostituzione di trafile a mano.

BATTILORO. Colui che riduce l'oro e anche l'argento in lama o foglia, per dorare o inargentare o per esser filato.

BAVA. Quell'orlo o profilo che risalta in fuori dai metalli che escono dalla forma. Pei gettatori, quella superfluità di gesso o di metallo che mostrano i getti cavati dalla forma. Quelle laminette che produce il metallo, penetrando nelle fessure della forma.

BERILLO. Specie di rubino o zaffiro diversamente colorato.

BIANCHIMENTO dell'argento. Operazione per la quale ai lavori di lega si dà la bianchezza del metallo puro.
— d'argento. Specie di biacca.

BIANCHIRE l'argento. Forbirlo di quella specie di ruggine di cui si cuopre nell'inforcarlo.

BICORNIA. Specie d'ancudine generalmente piccola, che l'uno dei corni ha con estremità rotonda, l'altro con quadra; e si adopera per dare ai lavori d'oro e d'argento la forma quadra o tonda.

BILANCIA dell'orafo. Bilancia piccola ed esattissima, dovendovisi ri-

conoscere il peso anche di un atomo. Onde la frase: pesare con la bilancia dell'orafo, per: esaminare col più minuto scrupolo.
— metallometrica. V. *Argentimetria.*

BILANCIERE. Macchina usata a stampare a colpo qualsiasi impronta nel metallo, nel legno, nella carta, ecc.

BORACE. Sale formato dall'acido borico e dalla soda, che dagli orefici si getta mediante il *boraciere* sulle saldature.

BORACIERE. Vaso da tenervi il borace misto alla saldatura.

BOTTONIERE. Quadri piatti d'acciaio o d'ottone ornati di buchi semirotondi, usati a tagliare le lastre.

BRILLANTE. Diamante sfaccettato per opera d'arte.

BRUNITOIO. Strumento di acciaio o di denti d'animale adoperato dagli orefici per brunire l'oro. Può essere: piano, tondo, lunato, ulivale, a mandorletta, a becco d'aquila, a becco di papera, aguzzo, bolso.

BRUNIRE. Dare il pulimento o il lustro ai metalli lavorati.

BRUNITURA. Il lustro che si dà ai lavori di metallo.

BULINO. Piccolo strumento d'acciaio a foggia di scalpelletto augnato che serve per intagliare rame, acciaio, argento, a fine di rilevarne la stampa. Può essere: piano, mezzo tondo, a mandorla.

C

CACCIANFUORI. Piccola ancudinetta dal becco lungo e sottile come i beccaccini, della quale si servono i cesellatori per gonfiare il metallo, e far apparire nella piastra il primo rilievo del lavoro.

CALAMITA. Pietra ferrigna; o altrimenti: Minerale di ossido di ferro, che ha la proprietà di attrarre il ferro dolce, e posta in bilico, di volgersi sempre a tramontana. Serve per estrarre i pezzi di filo di ferro impiegati durante la lavorazione.

CALDAIUOLE, CALDERUOLI, CALDEROTTI, CALDEROTTINI } Vasi per farvi bollire i lavori di oreficeria e «sboraciarli.»

CAMMEO. Pietra dura a falde o strati di più colori, nella quale a forza di ruote s'intagliano figure di basso rilievo.
— La stessa gemma tagliata e scolpita.
— La figura in basso rilievo in qualunque pietra preziosa.

CAMOSCIARE. Punteggiare finamente il panneggiamento delle figure cesellate, percotendo con una asticciuola d'acciaio rotta di fresco, la cui sezione presenti una grana finissima.

CANALE. Condotto che porta il metallo fuso alla forma o dalla bocca della forma al vaso modellato.
— per verghe. Strumento per uso di fondere oro, argento o altro metallo, per farne verghe.
— per lamine. Strumento per ridurre i metalli in lamine.

CANNELLO DA SALDARE. Tubo di vetro o di metallo terminante in sottil becco ricurvo col quale si soffia sulla base della fiamma. Tra il tubo e il becco, il vetro o metallo è ingrossato in forma sferoidale per raccogliere in gocciole l'umidità del fiato.

CARATARE. Esaminare il peso dell'oro e dell'argento.

CARATI (plur.) Nome dato al numero delle parti di oro contenute in qualunque pezzo di tal metallo, di cui ciascuna è un ventiquattresimo di un'oncia d'oro. Così: oro a 24 carati è quello purissimo, senza alcuna parte di rame; a 18 carati è quello che contiene nel suo volume sei parti di rame, ecc.

CARATO. Piccolo peso di circa 5 grammi col quale i gioiellieri pesano le cose preziose.

CARBONETTO. Corallo di un rosso molto cupo.

CEMENTAZIONE. Il porre pietre o metalli nel fornello, e tenerveli a così gran calore che diventino quasi come terra o calcina.

CENERI d'orefice. Ritagli minutissimi d'oro o d'argento, che avanzati dalla lavorazione sono poi raccolti e macinati per ricavarne ancora oro e argento con l'aiuto del mercurio o per mezzo della fusione.

CESELLARE. Lavorare col cesello su piastre d'oro, d'argento o altro metallo, facendovi figure o altri ornati.
CESELLO. Strumento d'oreficeria di finissimo acciaio, senza taglio, usato ad infrangere, o altrimenti ammaccare la piastra da cesellarsi.
— piano. Quello che serve per profilare le figure, i fogliami e gli altri ornamenti dei vasi e delle altre opere. Dicesi pure « profilatoio. »
CIAPPOLA. Ferrino a taglio rettilineo o curvo.
— a colpo. Scalpello convesso nella parte inferiore.
— quadra.
— mezza tonda. V. *Bulino*.
CIMENTARE la finezza dell'oro. Saggiare l'oro strofinandolo sulle pietre del saggio per conoscerne i carati.
CIMÒFANE o GATTEGGIANTE. Specie di pietra preziosa dura, infusibile, con isplendore vetroso, trasparente, semitrasparente od opaco, verde olivo o bianco verdiccio.
CLORITE. Specie di pietra untuosa di un colore che varia dal verde-bruno al verde alquanto giallo.
COLTELLINO. Piccolo arnese da taglio diverso nella forma dal coltello ordinario.
COMPASSO. Strumento usato a descrivere la circonferenza del circolo e a misurare esattamente la lunghezza della linea retta. Può essere: fisso, ad occhio, a vite.
COPPELLA. Piccolo vaso a modo di un disco incavato a coppa, fatto per lo più di cenere di corna, o di ossa d'animali calcinate, per cimentarvi l'oro o l'argento.
COPPELLAZIONE. Operazione che ha per oggetto di separare per via del fuoco le impurità dell'oro e dell'argento.
CORALLO. Genere di polipo pietroso, solido, striato alla superficie e coperto di una crosta carnosa fornita di pori nei quali annidano i polipi. Il corallo è rosso o bianco.
Banchi di corallo. Colonie d'insetti coralliferi.
Secche. Banchi di corallo posti sugli scogli o altipiani.
CORINDONE o SPATO ADAMANTINO o PIETRE ORIENTALI. La più dura di tutte le sostanze minerali dopo il diamante e la più pesante tra le pietre. Può essere: azzurro, rosso, violetto, giallo, verde, incolore, telesio, smeriglio.
CORNIOLA o CORNALINA. Pietra dura, che è una specie d'agata di color rosso, o carnicino o gialliccio, diafano.
COTE. Pietra da affilar ferri. Termine generico che comprende più specie di pietre granellose.
CRISOLIDE. Pietra preziosa di color verde oscuro con un'ombra di giallo; orientale (corindone), opalizzata (cimofane), dei vulcani (giacinto), comune (calce fossata).
CRISTALLIZZAZIONE. Operazione in virtù della quale un corpo passa dallo stato gassoso o fluido allo stato solido prendendo una forma più o meno regolare. Può essere: naturale, artificiale.
CRISTALLO. Ogni minerale che piglia una forma poliedrica la quale si può determinare geometricamente.
— di rôcca. Quarzo ialino o trasparente.
— delle alpi. Feldspato ialino.
CRÒGIUOLO. Vaso di argilla per lo più della forma di un cono rovesciato, con due o tre becchi all'orlo, che si usa per fondervi i metalli. Può anche essere di ferro, di platino, di calce, ecc.

D

DENSITÀ. Il rapporto della massa d'un corpo col suo volume.
— dei metalli puri. Il loro peso specifico confrontato a parità di volume con un litro d'acqua distillata a 4 gradi centigradi.
DIAMANTE. Il più duro e più trasparente corpo che si conosca, formato di carbonio puro, o carbonio cristallizzato. La gemma più preziosa. Secondo il taglio, prende nome di: reggente, doppio o cogolo, semplice, balla, tavola grossa semplice, ed anche tavola a brillante, a rosa d'Olanda e d'Anversa. Scaglia.
DIASPRO. Pietra dura delle meno pregiate di diversi colori. Ne è una varietà notevole il: sanguigno.

DILATAZIONE. L'atto di dilatare e lo stato della cosa dilatata.
— dei metalli. L'aumento di volume che subiscono quando sono portati dallo stato freddo normale al punto di fusione.
DISSALDARE. Disfare la saldatura ai metalli.
DOPPIATO D'ARGENTO. Rame coperto da un sottil velo d'argento.
DOPPIETTE. Pietre costituite di due parti, di cui la superiore è una sottilissima lastrina di granata chiara o di cristallo, e l'altra un vetro faccettato rosso o bleu, unite insieme con gomma.
DORATURA. L'operazione e il modo del dorare.
DOUBLÉ o PLAQUÉ. Metallo risultante dalla fusione di metalli nobili col rame. Si ottiene: a saldatura, a pressione.
DUREZZA. Uno dei caratteri dei minerali, che si giudica dalla facoltà ch'essi hanno di sfregiare colla pressione altri corpi d'una durezza conosciuta, o dalla facilità di esserne essi medesimi sfregiati.
DUTTILE. Dicesi dei metalli quando sono arrendevoli e si possono facilmente ridurre a tutte le forme.
DUTTILITÀ. Qualità di ciò che è duttile e propriamente dei metalli, quando sono arrendevoli al martello.

E

ELIOTROPIO. Sorta di pietra preziosa di color verde, simile a quello dello smeraldo, ma chiazzata o tempestata di gocciole rosse. V. *Diaspro orientale* e *sanguigno*.
EMATITE (Saetta). Pietra di colore bruno-grigio piombo, alle volte con macchie rossastre che dinotano la presenza del ferro. È usata per suggelli, anelli o spille da uomo.
EUCLASIA. Sorta di pietra dura, assai rara, di un colore verde languido, diafana, e facile a separarsi in laminette sottili, dura al grado di attaccare il quarzo e dotata della doppia refrazione.

F

FABBRICA. Stanza ove si fondono i metalli e si digrossano. Più particolarmente: la « fucina » dove col mantaco grande si dà vento ai carboni per arroventare i ferri e le piastre.
FACCETTA. Lato di un capo tagliato in molti angoli. « A faccette » si dice di gemma ed altro la cui superficie sia composta di facce e piani diversi.
FAR L'ORO IN TRITOLI. Ridurlo in sottili minuzzoli.
FELDISPATO. Pietra dura composta di laminette che percossa coll'acciarino dà scintille e cristallizza in parallelepipedi obliquangoli.
FERRI, FERRETTI, FERRUZZI e FERROLINI. Nome generico dato ad alcuni utensili di oreficeria.
— A SGUSCIO. Quella specie di ceselli in forma d'uliva o di favetta o d'altro di simil genere, che servono a dar nelle gole e negli sgusciati.
— DA SBALZARE. Quelli coi quali si taglia una foglietta o scaglietta d'argento per intromettere lo smalto.
— FILIERA. Piastra a fori che digrada sino ai più minuti forellini, per la quale si tirano le verghette d'oro, d'argento e di rame per assottigliarle e condurle in fili più o meno grossi.
FILONI. Tracce o vene principali della miniera.
— QUARZOSI. Tracce di quarzo in una miniera.
— AURIFERI. Tracce d'oro in una miniera.
FONDENTI. Metalli adoperati ad aiutare la fusione dei metalli : borace, salnitro, cremortartaro, soda, carbonato, potassa, sale d'ammoniaca, cianuro e prussiati di potassa, zolfo, vetro polverizzato, carbone di legna.
FONDERE. Struggere, liquefare i metalli mediante il fuoco. Si può anche fondere a vento.
FORBICI. Strumenti d'oreficeria. Possono essere : ad occhio, a molla.
FORMA. Quel lavoro, o sia di gesso, di terra, di cera, o d'altra materia, nel quale si gettano i metalli, o

gesso, o cera, o altro per fare statue o altra opera di rilievo.

FORMAGGIO. Piedistallo rotondo di terra refrattaria su cui si appoggiano i crogiuoli.

FORNELLO o FORNELLETTO. Casetta quadra o tonda di tufo e di mattoni che ha nel mezzo una graticoletta di ferro per porvi i carboni e sotto, la bocca o sfiatatoia per farvi vento coi mantici a mano o con le reste.

FORNO DA COPPELLAZIONE. Vedi *Coppellazione*.

FRASSINELLE. Pietre appuntite acconcie, in forma di ceselletti, adoperate dagli orefici per *ispianare*.

FOSFORESCENZA. Qualità di alcune pietre di assorbir la luce, se esposte ai raggi luminosi, tramandarla per un dato tempo, se poste al buio; scintillare allo sfregamento con altre pietre.

FORMARE. Fare il cavo o la forma da gettare.

FUCINA. Fornello dove si fondono ferri e metalli, e anche il luogo stesso ov'è la fucina. Nella fucina s'osservano: « il mantice o il manticione » la calcola e la staffa.

FUSIBILITÀ. La proprietà che hanno i metalli e altri corpi di fondersi all'azione del fuoco.

FUSIONE. L'atto e l'effetto del fondere.

G

GALENA ARGENTIFERA. Quel piombo solforato che contiene sovente una certa quantità d'argento.

GETTARE METALLI, GESSI e SIMILI. Versare nelle forme già preparate, queste materie liquefatte, a oggetto di formare particolari figure.

GEMMA. Nome di tutte le pietre preziose in generale. Si può formare la:

— ARTIFICIALE. Topazio: strass bianco, vetro d'antimonio, ossido di oro. - Rubino: vetro d'antimonio a lungo riscaldato e oro. - Smeraldo: strass incolore, ossido di rame, ossido di cromo. - Zaffiro: strass e ossido di cobalto. - Ametista: strass, ossido di cobalto, porpora di cassio.

GETTO. Il gettare. V. *Gettare*.

GIACINTO. Pietra preziosa trasparente di color arancio.

— orientale (corindone)

— comune (essonite)

— del Vesuvio (idocrasa, peridoto, crisolide).

GIARGONE. Pietra preziosa il cui colore varia dal bianco limpido al rosso bruno. Spesso si chiama:

— di Ceylan per l'abbondanza che se ne trova in quell'isola.

GIOIELLARE. Legar le gioie, stringere le gioie o pietre nei castoni, tignerle, porre la foglia nel fondo dei castoni, ecc.

— Ornare una cosa di gioie.

GIOIELLIERE. Quegli che conosce le qualità delle gioie, o ne fa mercanzia, o ne fa lavori, legandole o incastonandole.

GIRASOLE ORIENTALE (Corindone). Specie di pietra preziosa, che girata contro il sole riflette una luce rossiccia.

— comune (quarzo, agata).

GITTO. Fusione di metalli versati in modelli o matrici per avere gli oggetti della forma voluta salvo i ritocchi e la pulitura necessaria.

GRAFITE o PIOMBAGGINE. Minerale friabile e polverulento, che lascia macchie nere fregato che sia sulla carta o sopra altri corpi.

— artificiale. Quella che serve a fare matite o lapis.

GRANAGLIARE. Ridurre l'oro e l'argento in granaglie.

GRANATO (Corindone). Gioia del colore del vino rosso. Può essere: orientale, comune, scarlatto (vermeil).

GRANELLETTE d'oro e d'argento. Particelle minime dell'oro e dell'argento.

GRANITOI. Ferrolini appuntati che servono agli orefici per *granire*.

GRANIRE. Mettere in rilievo i panni più grossi delle figure incise sull'oro percotendoli colle punte dei *granitoi*.

GRANITURA. L'atto e l'effetto del granire.

GRATTAPUGIA. Strumento composto di fila d'ottone accomodate insieme a guisa di pennelletto, per pulire le figure, o altro lavoro in metallo che si vuole dorare a fuoco, o che

abbia perduto col tempo il primo colore.

GRATTAPUGIARE. Adoperare la grattapugia.

— Pulire con la grattapugia i metalli.

GRISOPAZIO. Pietra preziosa di color verde chiaro mista di un po' di gialliccio.

GROSSERIA. L'arte di lavorare d'oro e d'argento cose grosse e materiali.

— I lavori risultanti da tale arte.

GROSSIERE. Quell'orefice che fa lavori grandi, come vasi, bacili ed altri sì fatti lavori, che diconsi grosserie.

GRUMATA. Mistura di gruma, sale e acqua per imbianchire l'argento.

I

IDRALGIRIO, IDRARGIRIO. Argento vivo, mercurio.

IMBIANCHIRE I METALLI. Scolorire le sostanze eterogenee che imbrattano la superficie.

IMBOCCARE. Si dice del manico nel porlo in un'asta d'argento o d'altro.

IMBRANCATOIA. V. *Tanaglia.*

IMMORSARE. Unire due metalli, in modo che il maschio fatto nell' uno entri nell' incastro fatto nell'altro, oppure che il dente fatto nell' uno sia ricevuto nell'intaglio fatto nell'altro.

INARGENTARE. Coprir checchessia con foglia d' argento, attaccatavi sopra con fuoco, bolo o mordente o altra materia tenace. Si dice anche « metter d'argento. »

INCASTONARE. Mettere o incastrare nel castone.

INCAVO, LAVORO D'INCAVO. Dicono gli artisti quel lavoro che si fa per via di ruote, nelle pietre dure, gemme, cristalli, non di rilievo, ma affondato.

INCUDINETTO BICORNE. Piccola incudine posta su d'un ceppo portatile e non fissa a terra con due cornetti da tergo e un rostro in fronte.

INDORATURA. L'atto e l'effetto dell'indorare.

INQUARTAZIONE. La formazione della lega d'oro o d'argento per sottoporla all'azione dell'acido nitrico a fine di separarne i metalli estranei.

INSOLCARE l'oro, l'argento ecc. Fare un solco o più solchi sulla superficie di uno di tali metalli, quasi sempre per incastrarvene un altro.

INTACCARE. Incidere.

J

JAIS (legno carbonizzato). Pietra di color nero intenso, abbastanza duro per prendere un bel pulimento. Brucia con odore di legno.

K

KOUARA. Grano d'un frutto indiano che serviva di base anche pel peso dei metalli. Dal Kóuara venne il *carato.*

L

LABRADORITE OPALINA. Feldspato opalino detto pure « Pietra labrador. » Affine ad esso è l'Iperstene.

LAMINARE. Ridurre in lamina un metallo.

LAMINATOIO. Strumento da tirar le verghe. Lo stesso che « Filiera. »

LAMPADA da smaltista. Lampada piatta di grosso stoppino collocata sopra una tavola, sulla quale sta un mantice a continua pressione d'aria.

LAMPEGGIARE (detto delle gemme). Il mandar fuori luce e splendore come lampi, per la proprietà che hanno di riflettere la luce del sole.

LAPIDARIO. Colui che taglia, lustra e prepara le pietre preziose, che poi il gioielliere lega.

LAPISLAZULI (Lazulite). Pietra preziosa di colore azzurro sparsa per lo più di vene color, d'oro, che si trova nelle miniere del rame, dell'argento e dell'oro.

LAVA del Vesuvio. Materia eruttata dal Vesuvio come dagli altri vulcani, che specialmente nel Napoletano si taglia e incide, per lo più in rilievo, per farne ogni sorta di ornamenti.

LEGA. Mescolanza di metalli secondo

diverse proporzioni e anche i composti che risultano da queste mescolanze.

LENTI. Gli orefici e gioiellieri ne usano:

— ad occhio: per concentrare la vista su piccolo spazio.

— da banco: per distribuire a tutti i lavoranti la luce d'una fiamma posta nel mezzo della tavola, concentrandola sul tassetto.

LILALITE o LEPIDOLITE venturinata. Specie di pietra untuosa di colore dal roseo carneo al roseo quasi bianco.

LIQUAZIONE. Fusione d'una lega metallica o d'un composto di molti metalli, e specialmente quella che si fa aggiungendo una certa quantità di piombo alla lega d'argento e di rame affine di separare il primo.

LIMA. Strumento di verga d'acciaio dentato e di superficie aspra. In oreficeria si distinguono varie specie di lime: piatta, tonda, quadra, triangolare, a sghembo, trapezia, da traforo, gentile.

LIMUZZA appuntata pei traforetti delle granaglie.

LIMA per cerniere: da spianare, da taglio, torta, a raspa o scoffine.

LIMAGLIA d'orc. Avanzi d'incisione, di tornitura ecc., che si raccolgono dal banco di lavoro, dal tiretto, dal grembiale di pelle, dalle lime e altri utensili scotendoli dalle stesse mani dell'operaio, spazzolandole.

LUSTRARE. Rendere rilucente. V. *Brunire*.

M

MADIELLA. Sorta di cassetta di legno ove i cesellatori tengono la terra da formar le staffe. Occorrono a ogni madiella l'asse, lo spianatoio.

MACCHIA nelle pietre di varii colori. Quel colore che in punto della superficie appare più vivo di quello del fondo.

MADREPERLA. Conchiglia liscia e lustrante, nella quale ordinariamente si trovano le perle.

MALACHITE, rame calcinato verde. Pietra dura d'un verde più o meno cupo, spesso con fibre e venature.

MALLEABILE. Qualità di sostanze metalliche, le quali cedono ai colpi del martello e possono con questo essere lavorate senza spezzarsi.

MALLEABILITÀ. L'esser malleabile.

MANTICE. Strumento che attrae e manda fuori l'aria incitando nel rialzarsi col valore del vento i carboni accesi e dà loro il furore necessario a vincere i metalli.

MAZZETTA da cesellare. Martelletti grossi e corti, parte di ferro e parte di legno, coi quali si dà sui ferri da cesellare.

MARTELLO. Strumento per uso di battere e di picchiare. È di più sorte:

— da battere a mazzetta: per istendere le pietre di metallo.

— da battere a fondo: per le parti concave, figure e vasi.

— da appianare: per istiacciar le piastre.

— da tasso: per istiacciar le piastre sul tasso.

— da tirare: per allungare e dilatare le verghe.

Vi sono pure: Martelli piani: a penna grossa, scantonata, tonda, a due penne e a due bocche, martelli a bocca dolce.

Nei martelli da orefice la testa si chiama « bocca » e la coda « penna. »

MERCURIO. Metallo che combinato con molti altri forma amalgami utilissimi, come quelli di oro e di argento che servono per indorare e inargentare.

METALLO. Corpo semplice e lucido, che si cava dalle viscere della terra, come l'argento, l'oro, ecc.; spesso duttile o malleabile, spesso friabile.

METALLURGIA. Scienza che tratta delle proprietà e qualità dei metalli, come del modo di prepararli agli usi della vita e delle varie arti.

MINERALI auriferi. Minerali che contengono oro.

— d'argento. Minerali che contengono argento.

METTILORO. Chi mette a oro o indora la foglia. Indoratore.

MICA (volgarmente Argento di gatto). Specie di pietra untuosa che emula nello splendore l'oro e l'argento.

MINIATURA. L'arte del miniare. Genere di pittura in piccolo in cui

s'impiegano colori stemperati nell'acqua di gomma.
MINUTERIA. Lavori gentili di ornamento che conduconsi interamente col cesello.
MINUTIERE. Quell'orefice che fa lavori, quali sono tutte le legature d'oro delle gemme. Il suo opposto è grossiere.
MOLLE e MOLLETTE. Tanaglie senza perno.
MONILE. Catena d'oro o di gioie la quale si porta al collo per ornamento.
MONTONE. Macchina di molta forza per stampare.
MORSA. Strumento col quale i fabbri e gli orefici, e altri artefici stringono o tengon fermo il lavoro che hanno tra mano, per lavorarlo.
MORTAIETTO. Sorta di fornello composto di più fasce di ferro schietto in cui si fondono i metalli.
MOSAICO. Lavoro di commesso, fatto di pietre dure unite per modo da comporre un disegno coi loro naturali colori.
MUOVERE. Detto dei metalli, vuol dire che cominciano a prender forma di liquido per la forza del fuoco.

N

NÌCCOLO. Specie di Gemma, della specie del sardonico, secondo alcuni. La parte bianca di questa pietra chiamasi onice.
— Specie di metallo detto pure nichel.
NICHELIO (nichel e anche nickel o nìccolo). Metallo il cui ossido si ripristina per la semplice azione del calore, e che ha proprietà magnetiche.
NIELLARE. Lavorar di niello in intagli d'oro e d'argento.
NIELLO. Lavoro tratteggiato che si fa sopra oro e argento, con un piccolo strumento d'acciaio detto « Bulino, » i cui tratti si lasciano vuoti, o si riempiono d'una certa mistura d'argento rame e piombo.

O

OCCHIO DI GATTO (pietra gatteggiante). Specie di pietra preziosa, che ha la proprietà di riflettere una luce bianchiccia come gli occhi dei gatti. Varietà:
— orientale (corindone)
— comune (quarzo, agata) anche detto « mondo »
— di tigre (con apparenza di legno pietrificato)
— di pesce o pietra di luna (Feldspato).
ONICE. Sorta di pietra preziosa della specie dell'agate. Se ne distinguono cinque specie: del color dell'ugna dell'uomo, profondamente nera, nera pendente al giallo, gialla con vene bianche, nera con vene e cerchi bianchi.
OPALE. Varietà di selce, di color bianco azzurrognolo latteo, che presenta talora i colori dell'iride. Varietà: nobile, arlecchino, girasole, nerastro, vinato.
OREFICE e più raramente ORAFO. Colui che lavora in oreficeria, costruendo gentili lavori ed ornamenti di oro, di gemme, ecc.
OREFICERIA. L'arte dell'orefice.
ORLO (rigoglio del vaso). Quel vantaggio della piastra, il quale soprafà il collo del vaso, oltre alla « modanatura » stabilita nel disegno o nel modello.
ORECCHINI. Ornamento delle orecchie femminili.
ORO. Metallo preziosissimo di color giallo, poco duro, assai duttile e malleabile. Varietà: rosso, verde, lucido, granoso, matto, dolce (facile a lavorarsi), in conchiglia, bianco (platino).
OSSIDARE. Si dice delle sostanze che si cangiano in ossido, e più particolarmente dei metalli che perdono la lucentezza per azione dell'aria e dell'umidità.

P

PADELLOTTO. Arnese in forma di una mezzana padella, ma più fondo, che si usa per liquefar metalli, ecc.
PALLADIO. Metallo della natura del platino, ma più bianco, da poterne anche fare specchi da telescopi.
PARTIZIONE. Divisione dei metalli per via di acidi.

PENDENTI. Gioielli che le donne portano per ornamento al collo e agli orecchi.

PEPITE. Oro che si trova nativo in pezzi d'ordinario globuliformi, isolato e senza ganga.

PERIDOTA. Pietra meno dura di tutte quelle che diconsi gemme, trasparente, di color verde ulivo.

PERLA. Prodotto d'un mollusco rinchiuso nella sua ostrica o conchiglia. La perla per essere bella deve avere un bell'oriente (vivacità di colore) e una bella *pelazione* (strato superiore bianco e liscio). C' è anche la perla che dicesi: falsa, cotta (alterata), morta (inservibile all'oreficeria), di vetro o di Venezia, ternetta di forma irregolare.

PIANATOIO. Ferro brunito adoperato dagli orefici per ispianare. Se alquanto ripiega in dentro si chiama: pennatoio arricciato.

PIASTRA. Ferro o altro metallo ridotto a sottigliezza per farne qualunque lavoro.

PICCIOLETTO. L'attaccatura dei bottoni o altri lavori simili.

PIETRA. Concrezione di materia terrestre.

— di paragone. Selce schistosa, dura, nera, di grano fine, che gli acidi non intaccano e serve a saggiar l'oro.

PIETRE PREZIOSE. Lo stesso che gioie. Possono essere; senza colore, rosse alle volte con tinta violetta, turchine, verdi, turchino-verdiccie, gialle.

— FINE o GEMME: giallo-verdicce, verde-gialline, violette, rosso aurora e bruno opache.

— FALSE. Quelle che imitano nell'apparenza le pietre preziose senz'averne il valore.

PIOMBAGGINE. V. *Grafite*.

PINZETTE. Strumento di ferro o d'acciaio, che s'allarga e stringe a piacimento, per prendere e collocare alcuna cosa in luogo dove non si potrebbe colle dita.

PIROMACA. Selce grossolana e meno vistosa delle altre, usata non per adornamento, ma come pietra focaia.

PLAQUÉ. V. *Doublé*.

PLATINO. Metallo duttile, che non si è trovato finora se non in forma di piccoli grani piatti, più duro e più pesante dell' argento. Oltre il platino nativo, c'è il platino spugnoso o spugna di platino.

POMICE. Pietra da pomiciare quando si dà il *pulimento* al lavoro.

PRESA D'ASSAGGIO. Due pezzetti raschiati dai due punti opposti della verga che si deve saggiare.

PROFILATOIO. V. *Cesello*.

PROVINO. Strumento che serve a determinare la densità dei relativi liquidi nei quali s'immerge.

— per l'oro

— per l'argento.

PULIMENTO o PULITURA. Il lustrare e l'effetto di tale azione.

— acceso. Pulimento lucentissimo che si dà ad alcune specie di pietre dure.

— grosso. Pulimento poco lucente che si dà ad alcune altre specie di pietre dure.

PUNZONE. Nome che si dà al ferro temperato, ovvero acciaio, per imprimere impronte nelle materie dure. Detto anche: punzonetto.

Q

QUARZO. Nome generico dei minerali, che quasi totalmente composti di silice contengono accidentalmente piccola quantità di calce, di allumina, di ossido di ferro e di manganese. Varietà principali:

— diaspro

— opalino, iridescente, resinoso

— agata: arborizzata, a nastri, macchiata, ad occhio (onice ad occhio), cornaiola, giacinto di Compostella, prasa, calcedonia, sardonica cachalon. Legno pietrificato e agatizzato.

R

RAME. Corpo semplice metallico d'un bel rosso, che cede al martello. Varietà in oreficeria: rosetta, argentato o placcato.

RAMMARGINARE. Ridurre d' un pezzo tutta l'opera.

— Saldare, unire aperture o schianti di lavori di cesello.

RASCHIETTO o RASCHIATOIO. Sorta di lima.
RASOIO BOLSO. Ferro adoperato dagli orefici per radere le prime pelli delle piastre. Può essere anche: arrotato, tondo.
RASPINO. Strumento di ferro rotondo e alquanto piegato nell'estremità, del quale si servono gli argentieri, i cesellatori ecc.
RILIEVO ovvero OPERA DI RILIEVO. Ogni cosa lavorata a rilievo, come sono le opere di scultura, di getto, i lavori di cesello e simili.
RIDISEGNARE. Disegnare con la penna e l'inchiostro i contorni di figure e ornati già segnati con lo stiletto sulla superficie dei vasellami.
RIFRAZIONE. Qualità che hanno le gemme di rifrangere con rifrazione semplice o doppia i raggi della luce.
RIMBOTTARE. Aggiungere nuova quantità d'argento a quella già fusa nel correggiuolo.
RITIRARE. Si dice dai Toscani degli smalti quando si stringono nel freddare.
RIVERBERATOIO. Sorta di fornello ben chiuso tutt'all'intorno, e coperto in sulla cima con una testa o corona di mattoni, di modo che non si lasci alcuno svaporamento al calore o fiamma, ma che si determini questa e si costringa a riverberare sopra le materie collocate nel fondo. S'adopera per la fusione e calcinazione dei metalli.
ROCCIA. Bruttura o superfluità disdicevole. Detto spesso dagli orefici pel mastice o mastico.
RODIO. Metallo scoperto nel 1804 nella miniera del platino, e così denominato dal roseo colore d'una delle sue combinazioni coll'ossigeno. Di colore bianco splendente, friabile, non fusibile al fuoco, sebbene alimentato da una corrente di ossigeno; ma non se ne conosce ancora alcun uso.
RUBINO. Pietra preziosa di color rosso, che occupa fra le gemme il primo posto dopo il diamante. Varietà: spinello, verde o smeraldo, balasso, rosa o topazzo del Brasile, bianco o corindone incoloro, occidentale o quarzo jalino roseo, di Boemia o granato piropo, d'Ungheria o granato rosso violetto, di Siberia o tormalina.

S

SAGGIO. L'azione del cimentare la finezza dell'oro e di altri metalli.
SAGOMA. Regolo di metallo sul quale vengono con linee e cifre rappresentati e determinati i diametri esatti d'ogni proietto sferico o cilindrico per servire di misura invariabile nell'esame dei diversi loro calibri. Venne anticamente chiamata Marco.
SALDARE. V. *Rammarginare.* Il primo modo di saldare i metalli è:
— a lucerna o a vapore.
SALDATOIO. Strumento per saldare. Ferro da saldare. Strumento composto di una bacchetta di ferro, fissata da un capo in un manico di legno e che ha dall'altro un pezzo di metallo assottigliato alla cima, che serve propriamente a saldare.
SALDATURA. Il saldare e il luogo saldato; e dicesi propriamente del riunire due pezzi separati di metallo.
— La materia con che si salda. Considerano gli orefici varie specie di saldature, secondo la quantità e qualità di metalli che usano per saldare: di terzo, di ottavo, di rame arso, a stagno, forte.
SASSOMARCIO. Ciottoli leggieri di cui si fa una polvere sottilissima per formarne le grane ai metalli.
SBORACIARE. Purgare dalla borace e si dice di alcuni metalli, quando dopo lavorati si fanno bollire.
SCAGLIE DEI METALLI. Quelle particelle che cadono da essi, quando, affocati, sono percossi col martello.
SCAGLIETTA. Piccolo pezzo di cristallo.
SCANNO DA TIRARE. Panca su cui si distendono i metalli col martello o si fanno passare per la trafila.
SCANTONARE. Levare i cantoni e dicesi delle pietre e i metalli quando si lavorano.
SCHIUMA DI MARE. Nome improprio dato in commercio a un composto di silice, terra magnesiaca ed acqua che si estrae dal suolo in

istato quasi liquido. Serve per lavori che possono essere montati e arricchiti dall'orefice.

SCORIFICATOIO. Vaso che serve alla scoriazione dei metalli.

SCORIAZIONE. L'operazione del ridurre in iscorie i metalli.

SEGACERNIERE (spianacerniere. Calibro da cerniere). Lastra di acciaio con un buco triangolare ed una vite passante nella grossezza della lastra, che stringe la cerniera contro l'angolo inferiore del triangolo mettendola a livello della lastra, perchè si possa spianare.

SEGHETTA. Piccolo strumento dentellato, sottilissimo, di cui i gioiellieri e gli orefici si servono per segare i metalli. Può essere: circolare, dritta.

SFIATATOIO. Quell'apertura che vien lasciata nelle forme dai gettatori di metalli, perchè possa uscirne l'aria e così restino le cavità di esse forme del tutto piene.

SGRAFFIARE. L'intaccare il metallo o simile con ferri adatti per traverso.

SMALTARE. Coprire di smalto. Dare lo smalto ai lavori d'oreficeria. Si può smaltare a spirito, a freddo.

SMALTATURA. L'atto dell'imporre lo smalto agli oggetti.

SMALTO. Quella materia di più colori che si mette sulle oreficerie per adornarle.

— Qualunque lavoro fatto coll'opera dello smaltatore.

SMERALDO, Pietra preziosa d'un bel verde, quarta tra le gemme, dopo il diamante, il rubino orientale e il zaffiro. Varietà: acqua marina, berillo, orientale (V. *Corindone*).

SMERIGLIO. Sorta di minerale simile alla vena del ferro che ridotto in polvere serve a segare e pulire le pietre dure.

SOFFIETTO. Strumento col quale stringendosi l'aria si produce vento per far bene accender il carbone o per far mandar fiamma a legna non bene accese o anche per togliere la polvere da alcuni oggetti.

SOLIMATO. Argento vivo sublimato, con ingrediente di sale e tartaro.

SPANNARE. Ripulire e risorbire l'oro col mezzo di *scopette* o *frasconcini*.

SPIANACERNIERE. V. *Segacerniere*.

SPINA. Specie d'incudine con asta dritta a spigoletti che serve a condurre ad angoli le lamine d'oro e d'argento.

SPINELLO. Specie di pietra dura annoverata tra le gemme. Ve ne ha due specie: Spinello rubino (Ceylanite). Balascio o pleonasto (Spinella).

SPOLVEREZZO. Bottone di cencio entro cui è legata polvere di gesso o di carbone per uso di spolverizzare.

SPOLVERIZZARE. Aspergere con polvere.

— Ricavare un disegno, facendo passare per i forellini tracciati sul disegno in un pezzo di carta, polvere di gesso o di carbone.

SQUADRA. Strumento in forma di triangolo rettangolo col quale gli artefici tracciano o riconoscono gli angoli retti.

STAFFA. Strumento dei gettatori per uso di gettare i loro lavori. Da notarsi nella staffa: bocca, canali, sfiatatoi.

STAGNATOIO. Strumento che serve a ricoprire di stagno liquido la superficie dei metalli.

STAMPO. Strumento per dare ai buchi la figura tonda, quadra o triangolare.

STOZZO da perla. Quel ferro o punzonetto col quale si dà sulla piastra di rovescio per far la bozza della perla. Stozzo, stozzetto, nome generale dei punzoni da incavo.

STRASS. Composizione che imita il diamante, così detta dal nome dell'inventore.

T

TAGLIUOLI. Ferruzzi a guisa di scalpelletti.

TAGLIO (del martello). Quella parte del martello che dicesi anche Penna.

— parte tagliente di ogni strumento da tagliare.

TANAGLIA. Strumento di ferro per uso di stringere, di sconficcare o trarre checchessia con violenza.

— imbracatoia, che abbraccia i correggiuoli sui quali si fonde il metallo.

a punta (con la morsa aguzza),

piana (con la morsa piatta), a taglio (con la bocca affilata), a molla (con molla fra le due cosce).

TASSO. Ceppo quadro di ferro a quattro spicchi, tozzo, massiccio, pei lavori di « grosseria. » Il tasso tondo, il tassetto, il tassettino, servono pei lavori di « minuteria. »

TASSELLO. Strumento di acciaio finissimo, il quale serve per intagliarvi dentro i ritti e i rovesci delle medaglie.

TASSELLETTO. Strumento che serve come incudinuzza e per varii usi agli orefici.

TERRA da formare. Impasto di terra, sterco di cavallo e borra con cui i gettatori coprono le cere delle forme ne' loro lavori. Questa terra riceve l' impronta in cavo dalla cera, e la copia nel metallo che vi si cola per entro.

TINTURA. Operazione che i gioiellieri fanno nel tingere un diamante.

TIRAR di martello. Distendere i metalli col martello; farli passare per la trafila.

TITOLO. Lega, grado di finezza dell'oro, dell'argento.

TOPAZIO (Corindone) (Silice fluata alluminosa, acqua marina orientale, crisolito di Sassonia, fengite, picnite, pirofisalite, rubino del Brasile). Pietra preziosa di color giallo.
Varietà:
— comune
— di Boemia (quarzo jalino giallo)
— abbruciato (quarzo affumicato).

TORCHIO. Macchina che serve a ravvicinare senza percussione le molecole dei corpi per mezzo della pressione. Specie principali: a leva, a cilindro, a eccentrico, a cuneo, a vite, idraulico.

TORCITOIO. Specie di strettoio.

TORMALINA. Specie di pietra dura che si forma sempre sotto la forma di prismi lunghi e scanalati, la cui frattura è costantemente vetrosa e talvolta quasi articolata. Le tormaline sono nere lucide generalmente, ma ve ne ha di tutti i colori.

TORNIO. Ordigno sul quale si fanno diversi lavori di figura rotonda, o che tendono a quella sì di legno, sì d'osso, sì di metallo.

TRAFILA. Strumento a guisa di pala di ferro piena di fori di diversa grandezza e gradazione, per cui si fa passare il metallo per ridurlo in fili. La trafila può essere: tonda quadrata, rettangolare, rigata, a disegni.

TRAPANO. Strumento da forar metalli, pietre e simili, consistente in una bacchetta di ferro con punta d'acciaio in forma di freccia. Può essere a tornio, a corda. Si usa pure dagli artefici il Trapanetto ad archetto.

TRIPOLO. Sostanza terrea che ha un'apparenza argillosa di color giallognolo, di grana finissima ed aspra insieme, talchè serve a dar l'ultimo polimento alla superficie dei cristalli, dei metalli e delle pietre dure.

TRITOLI. Minuzzoli d'oro o d'argento o altro ridotti in pezzi finissimi.

TURCHESE. Pietra preziosa più comunemente detta Turchina. Vi è la alluminosa orientale, e la ossea occidentale.

U

UGNELLE. Ferri « augnati » che hanno virtù d' *insolcare* le piastre.

V

VASELLINO. Piccolo recipiente per lo più di vetro, a uso degli orefici.

VERGA d'oro, di ferro, d'argento ecc. Così dicono gli orefici i pezzi di simili metalli ridotti a forma di bastoncelli sottili.

VERGUCCIA. Canale un poco largo, in cui si getta la composizione di cui fassi la verga, che si deve tirare a martello per farne la foglia da mettersi sotto le pietre trasparenti.

VERMIGLIO. Argento dorato con l'intermezzo del mercurio.

VEZZO. Monile da appendere al collo, sì di gioie che di corallo.

VITE. Strumento meccanico, di legno, o di metallo. È un cilindro circondato da una spirale, il quale entra nella cavità cilindrica della Madrevite. Sono da notare nella formazione della vite: i risalti taglienti

che si chiamano « pani della vite »; i quali talora possono essere quadri; il « maschio » che è la stessa vite, e la « femmina » che lo forma chiamata chiocciola.

VITIERE. Piastre d'acciaio bucate, aventi nei buchi dei risalti taglienti che girano a chiocciola, coi quali si formano le viti.

Z

ZAFFIRO. Pietra preziosa nota agli antichi che gli imposero questo nome dal lago onde un tempo la ricavavano. Varietà: orientale, d'indaco, distene (il quale si confonde in commercio coi zaffiri di qualità inferiore), bianco, d'acqua, del Brasile o tormalina.

CAPO DECIMO

OROLOGIAIO.

Indice metodico.

OROLOGIAIO

A

AGO. Negli oriuoli a sole quel ferro o simili, fisso nel piano, che manda l'ombre a segnar l'ore. V. *Scappamento.*

ALBERO. Pezzo di acciaio tondo o quadrato, e appuntato in ambe le estremità. Ve ne sono varie specie: a fermo, a cera (da tornir le cartelle), eccentrico.

ANCORA. Pezzo d'acciaio negli oriuoli, così detto a cagione della sua figura, il quale serve per fare lo scattamento dei gran pendoli. Gli oriuolai ne distinguono varie specie: a rinculo, a semiriposo, Brocol, en toit, Graham, inglese, senza urto.

APPARATO CRONOMETRICO. L'insieme dei fornimenti e delle parti che compongono la macchina dell'orologio.

ARCO DI LEVATA, SUPPLEMENTARE. Nomi che prende ogni oscillazione del bilanciere o del pendolo.

— di levata: è quello compiuto dal regolatore, bilanciere o pendolo, sotto l'azione diretta della ruota di scappamento durante il contatto fra questa e l'arpione.

— supplementare: l'arco compiuto in più a cagione della forza viva acquisita dal bilanciere.

ARCHI BIMETALLICI. Archi di corona formati d'ordinario con acciaio all'interno e bronzo all'esterno.

ARPIONI (leve). Piccoli uncini che entrano nel meccanismo dell'orologio. Gli orologiai li distinguono in:

— dello scappamento.

— riportati.

ARRESTO. Disposizione adottata per impedire ogni moto retrogrado della molla, e renderne quindi possibile il caricamento. Gli orologiai distinguono varie specie di arresti: semplice, caricamento, ai bariletti, a riposo, Chalford, di carica, di Ginevra, Eppner, parziale, parziale a riposo, parziale conico, parziale scorrente, Recapé, Redier, Robert, scorrente.

ASSE. Linea matematica che s'immagina in ogni macchina di rotazione e intorno a cui si effettua il moto.

— d'un quadrante: stile che indica l'ora.

ASTA. Dicono gli oriuolai « asta del tempo » quel fusto che ha due palette e due punte, una delle quali entra in un foro fatto nella potenza, e l'altro in quello del bracciuolo.

ATTRITO. Azione dei pezzi metallici che hanno un continuo sfregamento reciproco. V. *Ingranaggio.*

B

BARILETTO. Capsula cilindrica munita di coperchio e attraversata centralmente da un asse su cui il bariletto è folle. Gli orologiai distinguono il: dentato dal robin.

BILANCIA ELASTICA. Apparecchio che permette fissare su due perni l'asse del bilanciere colla rispettiva molla, provvisto di una pinzetta per trattenere l'estremo della molla che dev'essere fissò, e di un filo fissato all'asse che avvolgentesi su carrucola porta all'estremo un peso che fa equilibrio alla molla.

BILANCIERE. Quella parte dell'orologio, che serve a regolarne il moto. Gli orologiai ne distinguono varie

specie: a mercurio, compensato, Collier, Hartnup, Loseby, Saunier.

BRACCIO DELLA POTENZA. Quella parte dell'oriuolo in cui gira il perno del fusto superiore della serpentina.

BRACCIUOLO. Quel pezzo dell'oriuolo che è avvitato sulla cartella, su cui gira una delle punte del fusto del rocchetto della serpentina. Dicesi anche contrappotenza.

BRACCIOLINO. Pezzo di oriuolo da tasca, che sostiene il perno dell'asta sul bracciuolo.

C

CALIBRO. Strumento di varie specie, il quale propriamente è come la pianta dell' oriuolo, disegnandovisi la grandezza delle ruote e il luogo dov'esse debbono esser collocate. Gli oriuolai ne distinguono varie specie: Breguet, Bathom, dei cronometri, degli orologi, Lepine.

CARICARE L'OROLOGIO. Rimettere in azione la forza motrice che sia esausta. Parlandosi di orologio da tasca, o altro, a molla, vale restringere novamente i giri della molla per ridonarle la forza diminuita o esausta, e così restituire o prolungare il movimento dell'orologio.

CARICATURA. La riunione di una ruota coi denti a sega, e un nottolino obbligato da una molla ad imboccare dente con dente.

CARRUCOLA. Piccolo strumento mobile negli orologi a peso, a cui è affidato il mantenimento della durata di carica stabilita.

CARTELLA. Piastra circolare nel castello degli orologi, dove sono fissati i diversi pezzi che servono al movimento.

CASSA. Quella specie di coppa o custodia in cui si chiude tutto il macchinismo dell'oriuolo.

CASTELLO DELL'ORIUOLO. Il complesso delle ruote e degli altri ordigni, ond'è formato il meccanismo dell'oriuolo.

CATENE. Organi di trazione che provocano la rotazione del conoide.

CHIAVE. Strumento di metallo che serve a caricare gli oriuoli.

CILINDRO. Pezzo d' orologeria, fatto a cilindro che mette in movimento gli orologi da tasca.

— orologio a cilindro: orologio fornito d'uno scappamento a cilindro.

CLESSIDRA. Specie d'oriuolo ad acqua che serve per misurare il tempo colla caduta di certa quantità d'acqua che cola attraverso d'un piccolo buco che vi è. Fu così chiamato perchè l' acqua si occulta alla vista nel colare.

CONO. Pezzuolo d' acciaio incavato, che coll'aiuto d'una vite tiene stretta una ruota sullo strumento da intagliar le ruote. Gli orologiai distinguono il cono complementare dal cono di rovesciamento.

CONOIDE. V. *Fuso*. Registrare il conoide: usare un apparecchio il quale serve a determinare la variazione degli sforzi della molla.

CONTATORI. Meccanismi che per azione istantanea misurano sino le frazioni dei secondi. Tra questi meccanismi ormai numerosi, sono notevoli i Robert, Winnerl.

CONTRAPPOTENZA. V. *Bracciuolo*.

CONTROPALETTE. Pezzo d' acciaio temprato, o agata, munito di due leggieri intagli paralleli al coltello della paletta.

CORONA (rota a corona). Ruota orizzontale che imbocca nella serpentina; e che annoverasi tra i secondi mobili dell'oriuolo da tasca.

CRONOMETRO (orologio di precisione). Quello fra gli orologi che misura il tempo con la massima precisione. Un cronometro notevolissimo è il: cronometro Robert.

CURVE TERMINALI. Forme date alle estremità della molla, nelle spirali cilindriche, per assicurare l'isocronismo.

D

DARDO. Cono di rovesciamento che serve a impedire il rovesciamento della forchetta.

DENTATURA. Forma dentellata di alcuni pezzi e ordigni del meccanismo dell'orologio, la quale favorisce l' ingranaggio. Gli orologiai distinguono: interna, cicloidale, a sviluppante.

DENTI. Quelle tacche che hanno alcune ruote degli orologi per favorirne l'ingranaggio.

E

ECLITTICA. Traiettoria che la terra descrive nel suo moto di traslazione, e che è di base alla misurazione del tempo.

EPICICLI. Le traiettorie polari negli ingranaggi cilindrici circolari, quando sono anch'esse a forma di circoli.

EQUAZIONE DEL TEMPO. Differenza tra il tempo vero solare, o apparente, e il tempo medio, o uniforme, cioè a dire la riduzione del tempo ineguale indicato dal sole, ad un tempo eguale, indicato da un periodo regolarissimo.

EQUINOZIO. Eguaglianza del giorno e della notte, due volte l'anno, all'incontro del sole equinoziale.

Ad ogni equinozio (21 marzo) ha luogo un accordo cogli orologi indicanti il tempo medio.

F

FORCHETTA. Pezzo che ricevendo la spranghetta del pendolo in una spaccatura situata nella parte inferiore di esso, piegata ad angolo retto, le comunica l'azione dalla ruota e la fa muovere costantemente in un medesimo piano verticale. Gli orologiai ne distinguono varie specie: articolata, dello spaccamento libero ad áncora, registrabile, Straper e Rohde, Ruffert.

FUSO (V. *Conoide*). Apparecchio a modo di fuso, impiegato a rendere uniforme lo sforzo motore, richiedendo in ciò solo nella minima parte, l'aiuto dello scappamento e del regolatore. Gli orologiai ne distinguono varie specie: a rulli, a dentatura, orario, a scappamento, sull'áncora.

FUSTO. Nome che si dà generalmente a quei pezzi d'acciaio, sui quali sono fissate le ruote, per potervi girare come sul loro centro.

G

GNOMONE. L'ago degli oriuoli a sole.

GNOMONICA. V. *Orologiografia.*

I

INDICE. Piccola lancetta che nelle mostre degli oriuoli segna le ore.

INGRANAGGIO. Sistema di ruote dentate e di rocchetti disposti in modo che, quando si dà un moto di rotazione a una delle ruote, tutte le altre girino con velocità determinata.

— elicoidale: quello in cui gli assi mobili nel rapporto di trasmissione voluto si provvedono di primitive cilindriche aventi un punto di contatto, sulle quali vengono tracciati dei denti, che seguono l'andamento di eliche opportunamente determinate.

Attrito d'ingranaggio: sfregamento continuo di varii pezzi che effettuano uno rispetto all'altro un movimento circolare.

Treni d'ingranaggio: sono quei pezzi componenti il meccanismo di trasmissione degli orologi.

ISOCRONISMO. Qualità del moto isocrono. Gli orologiai ne distinguono varie specie nel meccanismo dell'orologio: del bilanciere, del cilindro, delle spirali. V. *Spirali* del pendolo.

L

LEGA ANTIELETTRICA. Unione di metalli formantine uno inossidabile, indifferente all'azione elettrica, e di elasticità uniforme ai diversi gradi di temperatura. Serve pei bilancieri.

LENTE DEL PENDOLO. Quella piastrella di metallo che è attaccata all'estremità del pendolo, e che ha forma di grossa lente, perchè fenda meglio l'aria e trovi minor resistenza.

LEVA DEI QUARTI. Pezzo della quadratura d'un pendolo o di un oriuolo da ripetizione. Può essere: a molla, a perni.

LUBRIFICAZIONE. Operazione per cui si tende a diminuire la resistenza di attrito e regolarizzarla.

LUNETTA. Cerchio superiore delle casse all'inglese che reggono il vetro degli oriuoli da tasca.

M

MECCANISMO. L'unione delle parti della macchina dell'orologio, la struttura di essa e il modo con cui produce il suo effetto.
— regolatore: bilanciere con molla spirale o il pendolo.
— di alimentazione o di caricamento: che fornisce il lavoro motore necessario.
— di distribuzione o di scappamento: che regola la serie periodica dei movimenti dell'orologio.
MERIDIANA. Linea d'intersecazione d'una superficie qualunque col piano verticale del meridiano. Questa linea è verticale nei quadranti solari verticali, e orizzontale negli orizzontali. Basta per condurre una meridiana, segnare in un giorno qualunque nell'ora precisa del mezzogiorno, l'ombra portata sopra una superficie da un filo a piombo liberamente sospeso.
MOLLA. Lunga lamina d'acciaio temprato, ravvolta a spirale e chiusa in un tamburo. Questa lamina tiene ad ogni capo, un occhio o foro; uno dei quali riceve un uncino fissato sul giro interno del tamburo, l'altro un dente lasciatovi sulla superficie dell'albero centrale. Quest' albero è indipendente dal tamburo, e gira liberamente in due fori, che lasciano passare i perni nell' asse di questo cilindro. Si comprende che se si fissi l' albero e si faccia girare il tamburo, o viceversa, la molla si stringerà intorno all'albero, riempiendo lo spazio che era vuoto nel centro, e lasciando vuoto quello che era pieno alla circonferenza: e quando si lascerà in libertà la parte ch'era fissa, l'albero o il tamburo, questo farà forza per girare e stendere la molla. Tale è la forza motrice degli oriuoli da tasca, e della maggior parte di quelli a pendolo.
— libera, a fonet, motrice, spirale,
— armata, arrotondata, disarmata, Philippe.
MOTO UNIFORME. Il movimento a celerità costante impresso ai vari pezzi del meccanismo dell'orologio.
MOTORE. Quel pezzo del meccanismo dell' orologio che imprime il moto agli altri.

O

OCCHIELLO. V. *Molla*.
ORA. Una delle ventiquattro parti in che è diviso il giorno.
ORA UNIVERSALE. Quella che risulterebbe dall'unificazione dell'ora tra i diversi Stati, secondo il problema trattato nei congressi geodetici di Roma (1883), di Washington (1884), di Parigi (1890), di Berna (1891).
ORIUOLAIO. Colui che fa o raccomoda oriuoli. Orologiere, orologiaio.
ORIUOLI. Strumento che mostra e misura le ore. Ve ne sono di varie sorte: a sole, a polvere, ad acqua, a suono, a mostra, a luna, a ripetizione, sonante o con isveglia, da torre, da tavolino, da tasca. V. *Orologio*, *Clessidra*, *Solario*, *Cronometro*.
OROGRAFIA. V. *Orologiografia*.
OROLOGIAIO. V. *Oriuolaio*.
OROLOGIARIO. Torre da orologio.
OROLOGIERE. V. *Orologiaio*.
OROLOGIO. Strumento che dice le ore. V. *Oriuolo*. Varietà:
— a pendolo, a pendoli multipli
— ad acqua
— a conoide
— da torre
— portatile
— a secondi
— a ripetizione
— all'uso civile
— a peso
— a sabbia
— a sveglia
— a scappamento elettrico
— a soneria
— elettro-magnetico
— astronomico
— a remontoir
— madre
— con scappamento a cilindro
— contatore
— da parete
— da appartamento

— di precisione
— pneumatico.
OROLOGIOGRAFIA. L'arte di fare dei quadranti. Si chiama anche: orografia e più comunemente gnomonica.
OSCILLAZIONE. Movimento d'un corpo grave attaccato con un filo o con una verga ad un punto fisso, intorno al quale descrive un arco. Quest'apparato dicesi pendolo. Quando è in quiete, la verga e il filo sono in direzione perpendicolare; ma se si dà un urto a questo grave da un lato, e lo si abbandona a se stesso, ei descrive alcuni archi che diconsi: vibrazioni od oscillazioni.

P

PALETTA. Aletta della ruota dei riscontri.
Palette dell'aste. Le alette che formano la squadra sopra un fusto cilindrico per imboccare nei denti della serpentina.
PENDOLO. Peso pendente da filo, a uso per lo più di pigliare il perpendicolo, e negli orologi usato per misurare il tempo con le sue vibrazioni.
L'orologio stesso, fornito di pendolo. Il pendolo può essere: semplice, composto o reale, cicloidale.
Prolungamento del pendolo: dicono gli orologiai il prolungamento dell'asta sopra il centro di sospensione, metodo usato nei metronomi.
Compensazione del pendolo: dicono gli orologiai il rimedio che si adotta nel caso di piccole variazioni di temperatura, ed è di comporre lo stelo del pendolo con asta di legno o di vetro.
PERNO. Legno o ferro ritondo sopra il quale si reggono le cose che si volgono in giro.
— Il punto o centro di gravità intorno a cui le parti d'un corpo puntellate scambievolmente fra loro, s'equilibrano.
PROLUNGAMENTO DEL PENDOLO V. *Pendolo.*
PULEGGIA. Macchinetta semplice formata di una rotella scanalata, girevole sul suo asse, imperniato in un'armatura.

Q

QUADRANTE. Nome esclusivo che danno gli oriuolai alla mostra degli oriuoli a ruote, la quale è un cerchio intero: e forse lo pigliano da una sorta d'oriuolo a sole che si fa nel quadrante.

R

RASTRELLO. Una porzione di ruote dentata di circa dodici gradi, assicurata a un raggio che va al centro ove ha un asse di rotazione. Si adopera nelle sonerie a ripetizioni.
REGISTRO. Quella parte dell'oriuolo che serve a ritardare o accelerare il movimento d'un oriuolo.
REGISTRARE IL CONOIDE. V. *Conoide.*
REGISTRAZIONE DEGLI OROLOGI. Il registrarli ossia dar loro il registro. Vi sono varie specie di registrazioni:
— degli orologi pubblici
— del bilanciere
— del cilindro
— del conoide
— della molla
— della spirale
— di precisione
— per la temperatura.
REGOLATORE. Oriuolo a pendolo, di finito lavoro, nella cui esecuzione si ebbe cura di dargli un moto uniforme; e però s'impiega a regolare quello degli altri oriuoli, dal che trasse il nome. Dicesi anche astronomico.
Regolatore è pure detto il tempo e la spirale degli oriuoli da tasca e la lente dei pendoli.
REMONTOIR (Remontorio). Pezzo composto di un rotino che serve a regolar la forza degli oriuoli da tavolino. Varie specie di remontoir:
— Airy
— al pendente
— d'égalité
— Lepante.
RETE. Nome dato all'apparato conduttore dell'elettricità negli orologi elettrici.

RICARICA. Operazione per cui si ottiene che il moto dell'orologio continui anche quando si rimonta il peso. Varie specie di ricarica:
— a doppia molla
— Berthould
— Breguet
— di grossi orologi
— del peso
— Lecoultre
— Patek e Patek Philippe
— perpetua.
RICEVITORE. Organo essenziale destinato a ricevere l'elettricità in ogni apparato d'orologio elettrico.
RIPETIZIONE. Quell'oriuolo con soneria che suona le ore e i quarti, quando tirasi o spingesi un bottone a ciò destinato. Dicesi pure: oriuolo a ripetizione. Varietà:
— antica
— a catena
— a stella fissa
— Breguet.
RUOTE. Pezzi essenziali del meccanismo dell'orologio, che si volgono in giro intorno ad un asse. Gli orologiai ne distinguono varie specie:
— di rincontro
— cicloidali
— condotte
— coniche
— d'arresto
— dentate
— elicoidali
— motrici.
Oriuolo a ruote. Quello che va per via di ruote.
ROTISMO. L'insieme di tutte le ruote che compongono un oriuolo, separato dalle cartelle.
Gli orologiai ne distinguono due specie principali:
— approssimato
— differenziale.

S

SCAPPAMENTO. Quel pezzo del meccanismo d'un orologio che serve a mettere in comunicazione le ruote col regolatore. Varie specie di scappamento:
— ad ago
— a cilindro
— a verga
— a colpo perduto
— a forza costante
— a paletta
— ad áncora, a rinculo.
— ad áncora, a semiriposo
— a virgola
— dei pendoli
— elettrico
— identico
— libero
— a palette
— a riposo
— Kessel
— a rullo
— Robert
— Brocot
— Winnerl
— a fusi
— libero a pendolo
— di gravità
— a cilindro
— a forza costante.
SERPENTINA. Pezzo d'orologeria che serve a mettere in moto l'orologio.
SOLARIO. Orologio solare.
SONERIA. Il complesso di tutte quelle parti dell' oriuolo che servono al suono delle ore, delle mezze ore e dei quarti. La soneria può essere:
— a chaperon
— a ore e mezze
— a ore e quarti
— rastrello
— rateau
— semplice.
SOSPENSIONE. V. *Pendolo*. La sospensione del pendolo negli orologi può essere:
— ad articolazione
— a filo
— a molla
— a coltello.
SPIRALE. Quella molla che regola il tempo degli oriuoli da tasca. Può essere:
— cilindrica
— conica
— a doppia volata
— piana
— sferica
— a due piani.
STELLA. Pezzo delle ripetizioni così detto dalla sua figura, e serve a dividere un'ora dall'altra.
STELO. Perno a cui il pendolo è so-

speso. Può essere: tubulare, a griglia.

STRINGILAME. Arnese accessorio in un certo tipo di sospensione, che mira a definire la posizione dell'asse d'oscillazione, e a registrare la durata dell'oscillazione al grado voluto, modificando la posizione dell'asse di sospensione.

SVEGLIA. La squilla degli oriuoli che suona a tempo determinato, per destare. In essi, ad un'ora stabilita, ponesi in moto un martello, che batte a colpi ripetuti sopra una campana. Fu così detta perchè si suole destinarla a svegliare dal sonno. Gli oriuoli così fatti diconsi perciò: oriuoli a sveglia, e sono o da muro o da saccoccia o da tavolino.

SVEGLIERINO. V. *Sveglia.*

T

TAMBURO. Cilindro composto di coperchio, fascia e fondo, in cui è chiusa la molla, e su cui si rivolge la catena degli oriuoli da tasca.

TEMPERA DELLE MOLLE. Consolidazione artificiale delle molle per renderne il metallo più pieghevole e al tempo stesso più resistente.

TEMPO. Quantità della durata. E durata dicesi la simultaneità di una cosa alla successione di altre. Il tempo può essere denominato: solare, vero, medio, siderale.

U

UNIFICAZIONE DELL'ORA. V. *Ora universale.*

UOVA DI NORIMBERGA. Piccoli orologi da tasca fabbricati a Norimberga verso il XIV secolo.

V

VERGA DEL PENDOLO. Quell'asta in cui è infilata la lente che sale e scende per mezzo del dado accomodato nella parte inferiore.

VIBRAZIONE DEI PENDOLI. Il moto reciproco dei corpi gravi, pendenti da corde, fili e simili, che nell'andare e venire di qua e di là dal perpendicolo, formano archi di cerchio sempre minori, fino a ridursi alla quiete.

VIRGOLA. V. *Scappamento.* Scappamento a virgola. Pezzo d'acciaio il quale serve a imboccare ne' denti di una ruota sferica: ed è così detto dalla sua figura.

VITI. Piccoli cilindri, circondati nella loro superficie da una spirale, i quali, movendosi intorno al loro asse, entrano nella cavità parimente cilindrica della madrevite. Gli oriuolai ne distinguono due specie principali: regolatrici, registratrici.

Vite perpetua. Quella che non ha madrevite, ma volgendosi sopra due sostegni alle sue estremità, tocca colle spire i denti d'una ruota.

CAPO UNDECIMO.

PITTURA.

Indice metodico.

Legato
- maniera legata

Lontananza
Luce riflessa

M

Macchiette
Macina di colori
- macinare
- macinato
- macinello

Marina
Melografia
Mescuglio
- rompere i colori

Mestichino
- spatola

Mezzatinta
- chiaro
- chiaroscuro
- mezz'ombra
- ombra
- sbattimento

Morbido
- pastoso
- carnoso

O

Olio
Omogenee
Originale
Oscuro

P

Panorama
Pastello
- pastelli

Patina
Pennelessa
- pennello
- pennellone
- pennellatura
- pennellata
- pennellare
- tirata di grosso
- botta

Pittore
- pittrice
- fiorista
- paesista

Pittura
- aver rilievo
- baccanale
- bene impastata
- bozzetti
- eroico
- farina
- farinoso
- graffito
- macchina
- male impastata
- miniare
- miniatura
- minio
- natura morta
- ruvida
- sgraffio
- verucolo

Pomello
Profilo
Prosciugare
Prospettiva
- scorciare
- scorcio
- sfuggire

Q

Quadro
- piani
- primo piano
- secondo piano
- terzo piano
- campo
- cielo
- fondo
- lontano

R

Rete
- tirar la rete

Ritrarre
- rendere fedelmente
- ritrarre alla macchia
  - in prospetto
  - in terza
  - in profilo
- ritratto
- ritratto
- ritrattista
- accennare
- estinguere
- raffazzonare
- ricacciare
- rifare
- rifriggere
- riportare
- ritoccare a secco
- velare

S

Scalco
Scena
Scuola
Sfumante
- sfumare
- sfumato
- sordo
- digradare
- digradato

Spolvero
- spolverizzo

Squamare
Storiare
Storpiate
Sudicio

T

Telaio
Tempera
- tempio

Tavolozza
- tavolozza di porcellana

Tagliente
- tagliente

Tela
Tetro
Trito

V

Vergine
Vernice
Vivacità
- acceso
- caricare
- caricatura
- mortificare
- rialzare

PITTURA

A.

ACCENNARE. Vuol dire abbozzare.
ACCESO. Colorito eccessivamente vivace.
ACCIDENTE DI LUME Effetti prodotti da cause accidentali della luce che reca in un punto più vividi raggi che in un altro.
A COLLA. Una maniera di dipingere con colori stemperati nella colla.
ACQUA RAGIA. Liquore accendibile e che arde con fiamma scura mandando odore di catrame: si ottiene da una resina fornita da certi pini; serve a pulire pennelli e tavolozze perchè scioglie l'olio.
ACQUARELLO. Pittura eseguita con colori stemperati nell'acqua.
AD ACQUARELLO. Quella maniera di dipingere con colori stemperati nell'acqua.
A GUAZZO. Pittura fatta con colori macinati e stemperati coll' acqua carica di gomma arabica simili.
AGUGELLA. Piccolo ago o punta da grattare il dipinto specialmente nelle pieghe.
ALBINO. Colore tendente al bianco.
ALE. Lo stesso che portelli.
ALLA PRIMA. Chi ha molta perizia dipinge senza tornarvi sopra: alla prima.
AL LATTE. Maniera di dipingere con colori stemperati nel latte.
ANCONA. Tavola dipinta o quadro o tavola da dipingervi sopra e che termina in alto o a centina o ad angolo acuto.
A PASTELLO. Maniera di dipingere con colori di terra o altre materie, macinati, stemperati e condensati o ridotti in pasta e quindi formati a rocchietti, o bastoncini coi quali si disegna e si colorisce sopra carta senza usare liquido alcuno.
APPOGGIAMANO. Bastone più grosso dalla parte con cui si tiene in mano; più sottile dall'altra che termina con bottone rivestito di pelle. Il tronco si appoggia al quadro e nel tronco si appoggia la destra per dipingere.
ARZICA. Colore giallo per miniare.
ASFALTO. Colore cavato dalla nafta e dal letantrace che dà la tinta bruno-scura delle mummie egizie.
A TEMPRA. Dipingere con colori sciolti in colla, albume d'uovo o altro liquore senza mescolarvi olio.
ATRAMENTO. Color nero come inchiostro.
ATTEGGIAMENTO. In pittura deve esprimere il carattere della passione, dell' affetto del personaggio rappresentato.
ATTEGGIARLE. Metter in modo le figure che col movimento della persona, col gesto esprimano un tale affetto.
ATTRIBUTO. Simbolo che serve a caratterizzare i personaggi effigiati.
AVER RILIEVO. Si dice quella pittura che per l'accurato disegno, il retto uso degli scuri e dei chiari pare si rilevi dal piano.
AVORIO. La materia dei denti dell'elefante ed anche dell' ippopotamo e del narvalo quando sono staccati per esser lavorati.

B

BACCANALE. Pittura a basso rilievo rappresentante satiri, baccanti e simili che sonano, danzano ecc.
BENE IMPASTATA. Si dice della pittura che mostra nell'artista facilità, perizia di maneggiare il colore.
BIACCA. Colore composto di ossido e carbonato di piombo.
— Carbonato di piombo o di zingo. Prendesi anche per Belletto o Bianchetto.
BIADETTO. Materia di colore azzurro.
BOTTA. Vale colpo di pennello.
BOZZETTO. Schizzo in piccolo di un lavoro da farsi in grandi proporzioni. Ordinariamente è un disegno senza ombra, non colorato, messo giù a larghi tratti per aver una idea approssimativa dell'insieme.
BRUSCHINO. Colore del vino rosso.

C

CAMPARE. Vale dipingere il fondo d'un quadro.
CAMPEGGIARE Si dice che una tinta campeggia se predomina.
CAMPO. In pittura vale *fondo* del quadro.
CAPELLINO. Sorta di colore simile al castagno.
CAPISCUOLA. Sono i grandi maestri che da principio formarono od istituirono scuole o maniere in arte.
CARICARE. I pittori chiamano caricare l'aggravare di tinte, l'usare troppo colore.
CARICATURA. Ritratto ridicolo nel quale i segni caratteristici dell'originale sono esagerati.
CARNOSO. Lo stesso che morbido.
CARTA DI VETRO. Lo stesso che Smeriglio. (V. *Scultura*). Serve per levare le scabrezze del dipinto derivanti da colore troppo grasso o messo in troppa quantità.
CARTA IMPRIMITA. Foglio preparato a ricevere la pittura ad olio.
CARTONCINO. Pezzo di carta adatto alla pittura ad acquarello, o anche foglio imprimito per la pittura ad olio.
CARTONE. Chiamano così i pittori quella carta grande fatta di più fogli, sopra la quale fanno il modello o disegno di grande opera da dipingersi sopra gran tela o sopra muro a fresco, o a tempera o per tessere arazzi o altro.
CAVALLETTO. Arnese avente tre gambe, due anteriori e una posteriore convergenti all'estremità superiore. Sulle gambe anteriori son praticati dei fori, in cui s'introducono i piuoli, sui piuoli si colloca il telaio con la tela da dipingere. La gamba posteriore snodata si avvicina o allontana a secondo conviene inclinare più o meno la tela o il cartone su cui si lavora.
CHIARO. Quella parte che nella pittura viene illuminata all'opposto di quella che è ombreggiata.
CHIAROSCURO. Chiamano la pittura d'un colore solo, che con due tinte l'una chiara e l'altra scura dello stesso colore muta i rilievi e i diversi gradi della luce e dell'ombra che si vedono negli oggetti.
CIELO. La parte superiore del quadro riproducente l'aria.
CINABRO. Solfuro di mercurio rosso smagliante che si può ottenere anche mescendo alquanto di rosso nel giallo crema.
COLORE. Materia o ingrediente che s'adopera per le tinte nella pittura.
COLORITO. Maniera di colorire. Dal colorito deriva il rilievo, la vaghezza, la riproduzione giusta del vero, la modificazione delle tinte rispetto alla luce.
CONTORNO. Lineamento esterno delle figure.
COLLA. Serve a stemperare i colori: è materia glutinosa e tenace.
COLPO. Chiamasi l'azione del pittore che applica il colore sulla superficie che dipinge.
CONTORNARE. Vale disegnare accuratamente i contorni delle figure.
CONTRALLUME. Dicesi di un quadro o altra opera artistica che non riceve il lume addirittura, onde non può mostrarsi in tutta la sua bellezza.
CROMO. Giallo che si ricava dal minerale dello stesso nome.
CROSTA. Gli artisti chiamano crosta

ciò che si distacca dalla pittura e per dispregio chiamano crosta un quadro vecchio privo di merito, annerito e che si scrosti.

D

DI COLPI. Dipingere di colpi è di colui che sa mettere a luogo loro le tinte.
DI FORZA. Dipingere di forza significa dipingere in maniera forte e vigorosa.
DIGRADARE. V. *Sfumare*.
DIGRADATO. Dicesi ad un piano o ad altra cosa tirata in prospettiva per il declinare che fa.
DILAVATO. Tinta lavata o dilavata è una tinta senza vigore che par sia stata lavata.
DIPINGERE. Rappresentare per via di colori persone, cose, campagna, ecc.
DIPINGERE AD OLIO. Maniera di dipingere con colori stemperati nell'olio.
DIPINGERE A FRESCO. Significa dipingere sopra l'intonaco non rasciutto.
DIPINGER FRESCO. Significa imitar bene il vero nel colorire; significa dipingere con apparente facilità e con nettezza.
DIPINTURA. La cosa rappresentata per via di colori, dicesi anche dell'arte stessa del dipingere o pittura.
DRAPPEGGIARE. Lo stesso che panneggiare.

E

ENCAUSTO. Pittura usata dai Greci con cera, la quale si riscalda fin quasi a bruciarsi.
EROICO. Dicesi quel genere che rappresenta le azioni degli eroi, ed eroico si dice pure lo stile usato in quelle rappresentazioni nel vestire, nell'atteggiar le persone.
ESAGERAZIONE. Difetto dell'artista che accentua le parti prominenti, i muscoli ecc. che carica troppo il tono dei colori.
ESSICCANTE. Liquore o altro composto che si mesce ai colori nel dipingere, affinchè si asciughino più presto sul quadro.
ESTINGUERE. In pittura vale addolcire, indebolir le tinte.

F

FAR REFLESSO. Lo stesso che reflessare.
FARINA. Pittura di una bianchezza non naturale.
FARINOSO. Dicesi d'un quadro troppo bianco e con ombre grige.
FERRIGNO. Color di ruggine.
FESTICHINO. Color verde chiaro.
FIEREZZA. Dicesi dai pittori per forza grande e risentita congiunta alla franchezza del disegno e al brio del colorito.
FIGURISTA. Chi s'applica specialmente a dipinger figure.
FIORISTA. Lo stesso di pittor di fiori.
FOGLI COLORATI. Lo stesso che fogli tinti.
FOGLI TINTI. Carte che si tingono in bigio, bruno o altra tinta conveniente al fondo d'un disegno.
FONDERE. Unire i colori gli uni cogli altri in un modo grato alla vista.
FONDO. Dicesi la materia sulla quale si lavora un quadro: *Fondo* significa anche il *campo* su cui son disposti gli oggetti rappresentati in un quadro. *Fondo* viene anche adoperato per imprimitura.
FRESCO. Si dice per pittura a fresco.
FUGGIMENTO. Chiamano i pittori la parte d'un oggetto che sfugge all'occhio e non si vede che in iscorcio.

G

GESSO E COLLA. Una maniera di dipingere che è propria degl'imbianchini e dei pittori di stanze.
GLAUCO. Colore tra il bianco e il verde.
GRAFFITO. Sorta di pittura in muro a chiaroscuro con linee profonde nel muro impresse.
GRIDELLINO. Lo stesso che lilla.
GROSSO. Opera dipinta a grandi pennellate.

I

ICONOGRAFIA. Descrizione delle immagini, dei quadri, ecc.
ICONOLOGIA. Spiegazione delle immagini e figure allegoriche.
ICONOLOGISTA. Chi professa la iconologia.
IMPASTARE. Distendere i colori.
IMPASTO. Fusione di colori per le mezze tinte.
IMPORRE. Prima impressione in colore che gli artisti mettono sulla tela per colorire in grosso le parti maggiori del disegno.
IMPIASTRARE. È vocabolo dispregiativo esprimente la poca grazia di chi, non sapendo maneggiare il colore, non lo colloca a posto suo.
IMPRESA. Prima si chiamava impresa una certa pittura ordinata a significare qualche concetto come l'emblema o il carattere.
IMPRIMITURA. Strato di materia fatta di diverse terre macinate con olio, che si distende sulla carta o sulla tela in cui si vuol dipingere.
— a gesso. Quella che si fa con terre macinate senz' olio.
INCROIARE. Lo stesso che incuoiare.
INCUOIARE. Il divenir duro del colore.
INDACO. Colore bleu che si trae da un arboscello indigeno dell'India.
INDURARE. Va indurando la maniera il pittore che la rende secca e dura.
INDURAR LA MANIERA. V. *Indurare.*
INOSSARE. Intonacare di polvere d' osso le materie che si vogliono dipingere.
IN PROSPETTIVA. Significa ritrarre le cose secondo le regole prospettiche.

L

LANGUIDO. Colorito languido vale fiacco, debole, senza forza.
LAVORARE. Quelle pitture fatte e rifatte con molto colore da chi ha poca perizia nell'arte.
LE FIGURE POSANO. Dicono i pittori che le figure *posano* se hanno quell'attitudine naturale con cui si reggerebbero se fosser persone vive.
LEGATO. Maniera in pittura gretta e meschina.
LEONATO. Colore simile a quello del pelo leonino.
LONTANANZA. Lo stesso che *Lontano.*
LONTANO. Il lontano d'un quadro è la parte che rappresenta la maggior distanza fra le cose rappresentate e l'occhio dell'osservatore.
LUCE RIFLESSA. Quella che un corpo riceve non direttamente ma da un altro corpo rappresentato nella stessa tela.
LUME. Chiarezza prodotta dal riflesso della luce sopra un corpo rappresentata in pittura col massimo chiaro.
LUMEGGIARE. Mettere i chiari per rappresentar le parti più luminose dei corpi. Si lumeggia di biacca, di giallo, d'oro, ecc.

M

MACCHIETTE. In istile pittoresco diconsi macchiette quelle figurine che si distribuiscono nel paese, quasi per animarlo.
MACCHINA. In pittura vale composizione in cui entri un gran numero di oggetti e di figure, che costi al pittore gran fatica d'aggruppare.
MACINA DA COLORI. È una lastra di pietra su cui si macinano i colori con macinello anche di pietra.
MACINARE. Vale stritolar minutamente i colori sopra una pietra col macinello, incorporandoli poi con acqua, con olio o altro per renderli atti ad esser adoperati dal pittore.
MACINATO. Quantità di colore che si può macinare in una volta.
MACINELLO. Strumento di vetro o porfido con cui si macinano i colori.
MALE IMPASTATA. Contrario di bene impastata.
MANIERA LEGATA. Lo stesso che legato.
MARINA. Veduta che rappresenta lo spettacolo del mare, di porti, ovvero di spiagge, di vascelli, burrasche, ecc.
MAVI'. Colore azzurro chiaro.
MELOGRAFIA. Genere di pittura che gli antichi adoperavano per orna-

mento interno di edifizii, rappresentando eroi e le gesta loro.

MESCUGLIO. Dicesi dei colori che il pittore mescola e rompe per formare diverse tinte.

— Dicesi pure dell'unione di diverse tinte sulla tavolozza.

— Dicesi pure della fusione che sulla tela opera, col pennello, di tinte diverse.

MESTICA. Vale imprimitura.

MESTICHINO. Lo stesso che spatola.

MEZZATINTA. Colore fra il chiaro e scuro mediante il quale il pittore, dopo il sommo e il mezzo scuro, si va accostando al chiaro per giunger poi al sommo chiaro.

MEZZ'OMBRA. Lo stesso che mezzatinta.

MINIARE. Vale dipingere con acquarello cose piccole in sulla carta, o sull'avorio o altra materia preparata, servendosi del bianco della carta o del fondo invece di biacca pei chiari.

MINIATURA L'arte del miniare, vale dipingere in piccole proporzioni sull'avorio con colori stemperati nell'acqua di gomma.

MINIO. Vale miniatura. Si suole adoperar la parola minio anche per ogni genere di pittura.

MONACHINO. Colore scuro tendente al rosso quasi tanè.

MORBIDO. Colorito fuso senza crudezze, senza durezze riproducente la natura.

MORTIFICARE. Spegnere la soverchia vivacità del colorito.

MUMMIA. Lo stesso colore dell'asfalto.

N

NATURA MORTA. Chiamansi quadri di *natura morta* quelli rappresentanti oggetti, polli morti, marmi, frutta ecc.

NERO D'AVORIO. Carbone d'avorio polverizzato che s'adopera dai pittori come colore e dai pulitori orefici ed altri per levigare.

O

OLIO. Ogni liquore grasso e untuoso che si tragga specialmente dalle sostanze vegetabili specialmente dalla noce cotta, dal papavero, ecc.

OMBRA. Si dice il colore più o meno scuro che degradando verso il chiaro, rappresenta l'ombra vera dei corpi e serve a dar rilievo alla cosa rappresentata. Si divide in *Ombra: Mezz'ombra* e *Sbattimento.*

— portata. Dicono gli architetti e gli scultori quell'ombra che i pittori chiamano sbattimento.

OMOGENEE. Tinte omogenee quelle che bene accordano fra loro.

ORIGINALE. Dicesi di checchè siasi ritratto o imitato o riprodotto col disegno o colla pittura od anche colla scultura.

OSCURO. Colore tendente al nero.

P

PAESISTA. Lo stesso che pittore di paese.

PANNEGGIARE. Dar movimento per via d'ombre alla stoffa dipinta ad imitazione del vero.

PANORAMA. Veduta dell'intera posizione d'un paese o d'una città, visibile ad un osservatore posto in luogo elevato; pittura disposta circolarmente sulla parte interna di una rotonda, in mezzo alla quale lo spettatore è posto in luogo elevato, sicchè possa godere di tutti i punti di un paese o di una scena della natura.

PASTELLO. Pittura con colori a pastello.

PASTELLI. Bastoncini di colori che servono per dipingere a pastello.

PASTOSO. Lo stesso che morbido.

PATINA. Inverniciatura naturale che i secoli imprimono sulle pitture, sulle medaglie ecc.

PENNELLESSA. È un pennello di pelo di martora fatto a mo' di paletta che adoprano i doratori per distender l'oro sulle cose che soglion dorare.

PENNELLO. Strumento fatto d'un'asticella di legno a cui è assicurata la penna di setola o di martora col quale i pittori dipingono.

PENNELLONE. Grosso pennello che serve specialmente pei fondi.

PENNELLATURA. Colpo o tirata di pennello.
PENNELLATA. Tirata o colpo di pennello.
PENNELLEGGIARE. Lo stesso che pennellare.
PENNELLARE. Lavorare col pennello.
PIANI. Parola propria del linguaggio pittorico e prospettico. Il quadro ha diversi piani secondo la varia distanza fra le persone e le cose ritratte e l'osservatore. Le diverse dimensioni delle cose ritratte e la diversa forza delle tinte servono a riprodurre la naturale distanza delle cose ritratte rispetto a chi osserva il vero.
PITTORE. Colui che esercita l'arte della pittura.
— di fiori. Colui che dedica la sua arte specialmente a ritrarre fiori.
— di storia. Colui che sceglie a soggetto dei suoi quadri personaggi o fatti tratti dalla storia.
— naturalista. Chiamano i pittori quelli che dipingon dal vero.
— di genere. Colui che ritrae semplicemente scene della vita usuale facendo suoi protagonisti vecchi, bambini, contdaini, animali ecc.
— di paese. Colui che ritrae il paesaggio, campagne, marine e cose simili.
PITTRICE. Donna che esercita l'arte della pittura.
PITTURA. L'arte di rappresentare per via di linee e colori cose e persone.
— socialista. Quella che si propone mettere in evidenza nei quadri la ingiustizia delle disuguaglianze sociali.
— religiosa. Quella che prende a soggetto personaggi o fatti della Storia Sacra, santi o episodi della vita loro e ogni altra cosa relativa al misticismo.
— lavorata. Quella su cui l'artista è tornato col pennello più volte; contrario di pittura fresca.
— storica. Quella che prende a soggetto personaggi e fatti storici.
— simbolica. Quella che si propone di significar cose morali mediante l'immagine e proprietà di cose naturali.
— allegorica. Quella che ha un concetto nascosto sotto il velame di parole o di figure significanti cosa diversa da quella che esprimono o rappresentano.
POMELLO. Verde tratto da erba che serve per la tempera.
PORTELLI. Quella specie d'imposte che si appiccano ad una tavola dipinta per proteggerne la pittura.
PROFILO. Parte del viso dal naso all'orecchio.
PROSCIUGARE. Si dice del disseccare delle tinte: lo stesso che asciugare.
PROSPETTIVA. Arte che insegna a disegnare e rappresentare oggetti secondo la differenza derivante dalla lontananza e dalla posizione così rispetto alla figura e alla forma che al colore.
— aerea. È la prospettiva delle tinte, diversa da quella delle linee: in questa le linee vanno convergendo verso certi punti della linea dell'orizzonte o del punto di vista; in quella il colorito si va facendo meno vivo e reciso, i contorni più sfumati e gli oggetti devono come velarsi di una tinta di cielo quanto più s'allontanano. Per le leggi della prospettiva aerea bene osservate si distinguono i piani e la distanza degli oggetti collocati sullo stesso piano.
— lineare. Quella che si fa per via di sole linee senza colori.
PRIMO PIANO. Primo piano d'un quadro è quello in cui trovansi le cose o le figure poste sul davanti e che devono campeggiare.
QUADRO. Rappresentazione in pittura di un subbietto che l'autore racchiude in uno spazio ornato d'ordinario di una cornice.
RAFFAZZONARE. Vale raccomodare alla meglio una pittura guasta.
REFLESSARE. Lo stesso che lumeggiare.
RENDERE FEDELMENTE. In pittura vuol dire la completa imitazione del vero.
RETE. Intersecazione di linee verticali e orizzontali che si tirano sopra un originale che si vuol copiare in proporzioni maggiori o minori. Si dice rete perchè le linee orizzontali e verticali sono sull'originale

costituite da pezzi di grosso filo o di spago; sulla copia da linee leggermente tirate.
RIALZARE. Avvivare i chiari e le ombre di un quadro con tratti di pennello d'un colore più brillante.
RICACCIARE. Caricar di scuri le pitture fatte per dare maggior rilievo alle cose rappresentate.
RIFARE. Tornare a dipingere una figura perchè sia più durevole.
RIFRIGGERE. Togliere, aggiungere, ritoccare molto una pittura.
RIPORTARE. Vale tirar la rete per ridurre un originale in proporzioni maggiori o minori.
RITOCCARE A SECCO. Vale dar nuovo colore facendo tratto o punteggiando quando è già secca la calcina. Si fa per dar vivacità alle pitture a fresco.
RITRARRE. Vale copiare colla pittura il vero.
— alla macchia. Vale dipingere non dal vero, ma per reminiscenza.
— in prospetto. Vale ritrarre in faccia cioè ritrarre tutto il viso fra l'una e l'altra orecchia.
— Vale ritrarre una parte del viso: una parte cioè maggiore del profilo e minore del prospetto.
— in profilo. Vale ritrarre una parte del viso dal naso all'orecchio.
RITRATTO (sost.) Figura umana dipinta o scolpita somigliante ad alcuna persona.
RITRATTO (agg.) Vale riprodotto, copiato ed anche dipinto o scolpito.
RITRATTISTA. È il pittore che più specialmente s'occupa di ritratti.
ROMPERE I COLORI. Vale mescolarli perchè non conservino il colore che avevano sulla tavolozza.
RUVIDA. Si dice la figura dipinta senza movimento, senza grazia.

S

SBATTIMENTO. Dicono i pittori quell'ombra che proiettano retro a sè i corpi percossi dalla luce.
SCALCO. Scala di legno portabile a tre piedi con pianetto in cima che serve ai pittori di ponte per dipinger tavole di grande altezza.
SCENA. Dicesi la tela confitta sopra telai od armature di legno e dipinta ad uso di teatro rappresentante camere, giardini, mari, grotte, ecc. secondo i luoghi in cui s'immagina svolta l'azione drammatica.
SCORCIARE. Termine di prospettiva. Vale apparir in iscorcio.
SCORCIO. Operazione che mostra la superficie esser renduta capace della 3ª dimensione del corpo, mediante la prospettiva, la quale fa apparir le figure di maggior misura che non sono.
SECONDO PIANO. È quello del quadro in cui trovansi cose e persone collocate dietro a quelle che son poste nel primo e avanti a quelle che son poste nel terzo.
SCUOLA. In pittura, d'ordinario, significa l'unione o il corpo di tutti gli artisti di una nazione, che lavorano sui medesimi principii e con uno stesso stile.
SFUGGIRE. Dicesi nella pittura e nella prospettiva quell'allontanarsi che par facciano all'occhio le fabbriche tirate in prospettiva e le figure tirate in lontananza che a grado a grado diminuiscono la proporzione dello sfuggir dei piani e delle prospettive medesime.
SFUMANTE. Colore che gradatamente insensibilmente scende dallo scuro al chiaro.
SFUMARE. Fondar bene le tinte ed i lumi graduando con sapienza i toni ad imitazione della natura.
SFUMATO. Dicono i pittori quel modo di dipingere che lascia una incertezza nella terminazione del contorno e nei particolari delle forme quando si guarda l'opera da vicino.
SGRAFFIO. Sorta di pittura in muro a chiaroscuro che è disegno e pittura insieme.
SORDO. Colore senza luce che intona dolcemente colle altre tinte.
SPATOLA. Piccolo strumento d'acciaio fatto a foggia di coltello in ogni parte flessibile, del quale si servono i pittori per portare le tinte sulla tavolozza e mescolarle.
SPOLVERO. Foglio su cui s'è bucherellato il contorno d'un disegno per vederlo riprodotto su stoffa o carta

o altro, per mezzo d'una polvere detta Spolverizzo.
SPOLVERIZZO. Bastone di cencio entro cui è legata polvere per uso di Spolverizzare.
SPORTELLI. Lo stesso che portelli.
SQUAMARE. Lo staccarsi di piccole particelle dalla pittura a guisa di squame.
STORIARE. Storiare le pareti vale dipingervi scene di soggetto storico.
STORPIATE. Dicono i pittori quelle figure che vennero mal disegnate e dipinte.
SUDICIO. Si direbbe d'un colore avvelenato da un altro per imperizia di dipingere o vizio del pennello imbrattato.

T

TELAIO. Legname commesso in quadro o in altra forma sul quale si tira la tela per dipingervi sopra.
TEMPERA. Ogni liquore, colla o albume d'uovo in cui si possono sciogliere colori.
TEMPRA. Lo stesso che tempera.
TAVOLOZZA. Assicella sottile e leggerissima quadra o tonda con un foro per passarvi il pollice della sinistra, e sulla quale tengono e uniscono i colori quei che dipingono ad olio.
TAVOLOZZA DI PORCELLANA. Viene adoperata da quelli che dipingono ad acquarello, a tempera, ecc.
TAGLIENTE. Il passaggio brusco da una all'altra tinta rende la pittura tagliente.
TAGLIENTI. In pittura come nella scultura si chiamano taglienti le piegature durissime di braccia, di muscoli o di panni, fatte senza tener conto della imitazione del vero.
TANÈ. Color lionato scuro che è color mezzano fra il rosso e il nero proprio del guscio delle castagne.
TELA. Dicesi tanto del pezzo di roba su cui si dipinge quanto della tela già dipinta, usandosi la parola tela per quadro o dipinto.
TERZO PIANO. Terzo piano d'un quadro è quello in cui son collocate cose e persone più lontane dall'occhio dell'osservatore di quelle collocate nel 1° e nel 2° piano, cose e persone che vanno rimpicciolendosi per la lontananza, le cui tinte si vanno sempre più fondendo col lontano.
TETRO. Colore tendente al nero.
TIRAR LA RETE. Tirar linee verticali e orizzontali a data distanza per ridurre un disegno, un quadro, ecc.
TIRATA DI GROSSO. Quell'opera tirata giù a grandi pennellate.
TRITO. Pei pittori significa troppo minuto.

U

UNIRE. Vale fondere, — render la pittura pastosa.

V

VELARE. Tingere con poco colore e molta tempera il colorito d'una tela o d'una tavola, in modo che la parte velata non si perda di veduta, ma resti alquanto mortificata o piacevolmente oscurata, quasi che avesse sopra di sè un velo sottilissimo.
VERGINE. Dicesi del colore naturale o artificiale che si colloca qua e là in un quadro non mescolato nè impastato con altri colori per toglier la crudità delle tinte.
VERMIGLIONE. V. *Cinabro.*
VERNICE. Sostanza densa composta di gomme e ragie e d'altri ingredienti, che serve a dare una specie di lustro ai quadri e a proteggere le tinte dall'azione dell'aria.
VERUCOLO. Sorta di stilo che s'adopera nella pittura a encausto.
VERZINO. Color rosso tratto dal legno del medesimo nome.
VITELLINO. Colore del tuorlo d'uovo.
VIVACITÀ. Qualità particolare delle figure ben dipinte e scolpite: sono specialmente vivaci le figure che hanno gli occhi parlanti, le narici un po' aperte, la bocca aperta al respiro.

CAPO DODICESIMO.

SCULTURA.

Indice metodico.

SCULTURA

A

AFFACCETTARE. Significa lavorare un corpo solido in modo che abbia più piani o faccette, come si fa del diamante e d'altre gioie.
AFFACCIARE. Render piana la superficie del legno, della pietra.
ALABASTRO. L'alabastro calcare non gessoso serve all'arte scultoria per piccoli oggetti come vasi, statuette e cose simili.
ANAGLIPTICA. L'arte d'intagliare e scolpire immagini in basso rilievo.
ANCONA. Nicchia destinata a porvi la statua o immagine di qualche santo.
ANIMA. Armatura di legno o di ferro la quale si copre dapprima con cemento, per rivestirla quindi di gesso o di stucco per fare una statua.
ARROTARE. Stropicciare, lisciare, pulire i marmi.

B

BANCO DA SCULTORE. Arnese di legno con quattro piedi fermi in un pancone rotondo sul quale è un pancone quadrato che gira su d'un bilico, bucato da quattro lati.
BASSORILIEVO. Scultura che poco si solleva dal piano.
BOZZO. Pezzo di pietra lavorato alla rustica.
BROCCATELLO. Specie di marmo durissimo di color rosso brizzolato di giallo.
BUCARE IL SASSO. Significa adoperar lo scarpello senza avvertenza e senza discrezione.
BUSTO. Statua scolpita dalla testa fino al petto.
BUTTARE. Gettare in metallo e dicesi anche del gettare figure di gesso.

C

CALCAGNUOLO. Specie di scalpello corto, con una tacca in mezzo che serve per lavorare il marmo dopo averlo digrossato colla subbia.
CAMICIA. Dicesi certo intonaco che serve a gettare statue.
CASTELLETTO. Strumento di legno che tiene ferma una canna di ferro, la quale girata a forza di una ruota, serve a bucare ogni sorta di pietra dura.
CENOTAFIO. Monumento sepolcrale vuoto innalzato alla memoria di qualche illustre defunto.
CHIUSINO. Coperchio generalmente di pietra col quale si chiude la bocca delle sepolture, delle fogne, dei cessi ecc., oppure quella lastra di metallo colla quale si tura la bocca del forno.
COCCA. Bottoncino che è all'uno e all'altro capo del fuso e che ritiene il filo; o anche quell' annodamento che vi si fa, acciocchè non iscatti allorchè si gira il fuso per torcerlo.
COLOSSO. Vien chiamata così una statua di dimensioni doppie del vero.
CURRO. Pezzo tondo o cilindrico di legno, usato specialmente dagli scultori o marmorini per portare i marmi da un luogo all'altro.

D

DADO. Quel pezzo quadrato di pietra che serve di base alla colonna.
DARE IL LUSTRO. Vale pulire una

cosa e farla rilucente come il marmo quando è ben pulito.

DIGROSSARE. Più comunemente *abbozzare*. Dar la prima forma a un lavoro d'arte.

E

ERMA. Figura quadrata la cui parte inferiore va sempre restringendosi: sopra v'è posta una testa di Ermete o Mercurio.

ERMATENEE. Sono chiamate così tutte le pietre quadrate e anche cilindriche sormontate da una testa o anche da due teste addossate.

ERME. Lo stesso che ermatenee.

F

FONDERE. Struggere, liquefare i metalli mediante il fuoco; e si dice anche d'ogni altra cosa che si liquefaccia al fuoco.

FONDERIA. Luogo ove si fonde il ferro, il bronzo o altro metallo.

FONDITORE. Colui che fonde oggetti di metallo.

FONDO. Chiamano gli artisti il campo sul quale sono posti oggetti in un basso rilievo.

FORMA. Quel lavoro, o sia di gesso, di terra, di cera o d'altra materia, nel quale si gettano o metalli o gessi o cera o altra cosa per fare statue o altra opera di rilievo che dicesi anche cavo.

FORNACE. Edificio murato o cavato a guisa di pozzo colla bocca da piede a modo di forno, nel quale si cuociono calcina e lavori di terra: ce n'ha di forme diverse e vi si fondono vetri, metalli o altro.

FORMATORE. Colui che suole gettare in gesso i modelli delle statue.

FORNO FUSORIO. Forno costruito apposta e con certe date qualità che rendono più agevole la fusione dei metalli.

G

GESSI. Si chiamano così le rappresentazioni fedeli di statue e bassorilievi in gesso.

GESSO da far presa. È quello di cui si servono gli scultori per formare i modelli delle opere loro.

— Combinazione naturale dell'acido solforico con la calce che ridotta in polvere e stemperata con acqua si adopera per cementare, formare statuette.

GETTARE. Versare nella forma già preparata metallo fuso o gesso liquido o altra materia per farne particolari impronte o figure.

GRADINA. Ferro piano a foggia di scarpello a due tacche, alquanto più sottile del calcagnuolo, e serve per andar lavorando con gentilezza le statue, dopo aver adoperato la subbia e il calcagnuolo.

GRUPPO. L'insieme di più figure scolpite insieme a svolgimento di un soggetto.

I

INCAVARE. Lo stesso che *traforare*.

INGRANDIR la maniera. Migliorarla, renderla più franca e magnifica.

INSECCHIR la maniera. Anche insecchir lo stile dicono gli artisti per renderla secca, non pastosa.

ISOMETRE. Statua rappresentante i personaggi a grandezza naturale.

L

LAPIDARIO. Carattere lapidario è quello che s'usa per incidere le iscrizioni sulle lapidi.

LAPIDE, meglio Lapida. Vale pietra, ma più propriamente il vocabolo s'addice alla pietra sepolcrale.

LIMA. Strumento meccanico di verga d'acciaio, dentato e di superficie aspra che serve per assottigliare e pulire ferro, marmo, pietra, legno e altre materie solide.

LOTO. Lo stesso di *luto*.

LUSTRO (agg.:) Lucido.

LUSTRO (sost.:) Il lustrare. Lucentezza.

LUTO. Terra immorbidita con l'acqua nella quale gli scultori bagnano o intridono pannolini per vestir con essi i modelli delle figure, adattandoli con quelle pieghe, più convenienti alle medesime.

M

MAGAGNA. Vizio, difetto, guasto.

MARMISTA. Lavoratore di marmo per lavori ordinari.

MARMI ORNAMENTALI. Quelli che non sono acconci a fare statue, ma s'adoperano per ornamenti di fabbricati. Ve n'ha di bianchi, di grigi, di verdi, di altre tinte.

MARMO. Materia colla quale più di sovente si fanno le statue ed altri lavori di scultura. È una roccia calcare avente per base il carbonato di calce e varie sono le sorta di marmi che si adoperano nella scultura. Per la statuaria si preferisce il calcare saccaroide o marmo bianchissimo.

— di Carrara. Dal nome della città presso cui son le cave. Gareggia col marmo parico. Lo adoperò Michelangelo pei suoi capolavori.

— di Gandolia. Fra i marmi statuari di secondo ordine occupa di certo il primo posto.

— di Paros. Detto pario è quello che dà aspetto di finissimo pan di zucchero per la candidezza ed è da preferirsi ad ogni altra sorte di marmo.

— nero. Se ne trova presso Varenna.

— giallo. Marmo venato di giallo che si trova presso Verona.

MARMOREA. Dicesi l'arte di lavorare e di mettere in opera i marmi.

MEZZO RILIEVO. Sorta di scultura che non contiene alcuna figura tonda, se non in qualche parte solamente, rimanendo il resto appiccato al piano sul quale essa è intagliata.

MARTELLINA. Sorta di martello col taglio dell'una e l'altra parte intaccato e diviso in più punte a diamante la quale serve per lavorare le pietre dure.

MASCHERA. La rappresentazione a incavo delle forme della faccia di un morto, ottenuta deponendo gesso opportunamente preparato e misto con acqua sulla faccia del cadavere stesso.

MASCHERONE. Dicesi di scultura che rappresenti un volto o una faccia che abbia del Macciangħero, simile a quelle che si attribuiscono ai Satiri, ai Bacchi, ecc., e serve per ornamento di fontane, mensole e cose simili.

MONOLITO. Opera di scultura formata d'un sol pezzo.

N

NICCHIA. Vôto o incavatura che si fa nelle muraglie, nelle colonne o altrove per mettervi statue o simili.

P

PANTEE. Statuette che rappresentano più dei effigiati insieme in una sola statua.

PANTEONI. Lo stesso che *pantee.*

PERNO. Pezzo di legno o metallo che gli scultori ficcano fra l'una e l'altra parte delle membra rotte delle statue per unirle insieme.

PIEDESTALLO. Quella pietra quadrata con base e cornice, che sostiene la colonna e che è differente nei diversi ordini d'architettura. Base che sostiene statue o altro.

PLASTICA. L'arte di formar ogni sorta di figure e d'ornamenti con l'argilla, con la cera, ecc., usando lo stecco.

PULIMENTO acceso. È il pulimento rilucente.

— grasso. È meno lucente dell'acceso ed untuoso.

— la pulitura a lustro che si dà alle pietre dure e selciose.

PULITURA. L'operazione del pulire il marmo.

R

RAPERELLA. Pezzetto di pietra che serve a coprir la magagna delle pietre.

RAPERELLIERE. Strumento che serve a far le raperelle.

RAPPORTARE. Vale aggiungere alcun pezzo di pietra o di legno che manchi a quello donde si cava la figura o altro.

RILIEVO. Si chiama anche la figura di gesso la quale imitano gli artisti quando scolpiscono.

— Ogni opera di scultura o di getto: la statua è figura di rilievo.

RISENTIRE. Dicesi dagli scultori quando dopo aver nella forma, fatta sopra testa d'uomo morto, messa la cera e dopo aver gettate figure dentro a forme talvolta stracche e logore, vanno con istecchi affondando più i fondi, e alzando le parti rilevanti del gesso per ridurlo a freschezza, come sarebbe se pure allora fosse stato modellato dall'artefice.

RITROVARE. Nel linguaggio degli scultori vale *risentire*.

ROCCE. Le rocce non calcaree come le arenarie, i gres, i graniti e simili servono per la scultura ornamentale.

S

SAETTA. Sorta di ferro per uso degli scultori.

SAGOMA. Vivo profilo d'ogni membro o modanatura d'architettura.

SBOZZO. L'atto del primo sbozzare.

SBOZZARE. Dare una prima forma a ciò che si vuol mettere in opera.

SCAGLIA. Pezzetto di marmo che si leva dai marmi lavorando con lo scarpello.

SCARPELLO. Strumento di ferro tagliente in cima col quale si lavorano le pietre e i legni.

SCOPRIRE. Dicono gli scultori il levare tanta materia da una statua abbozzata all'ingrosso in un masso, finchè compariscano le membra della figura.

SCOPRIRE. Riferito a pittura, statua, monumento e simili vale togliere i ripari che ne impedivano la vista al pubblico il che suol farsi con qualche solennità.

SCOLPIRE. Formare immagini o figure in materia solida e specialmente in marmo.

SCULTURA. L'arte di rappresentare figure umane, o di animali o d'altro nel marmo, nel porfido, nell'alabastro o nella pietra.

SCULTORE. Artista che esercita la scultura. Impropriamente si chiamano scultori in legno gl'intagliatori.

SCULTRICE. Colei che esercita l'arte della scultura.

SEGGIOLA. Chiamano i marmisti quel cavo che si fa nella pietra che deve sostenere una lapide sepolcrale o un chiusino.

SFACCETTARE. Vale affaccettare.

SGROSSARE. Lo stesso che digrossare.

SIMPLEGMA. Gruppo di varie figure che si toccano e s'abbracciano.

SMERIGLIO. Sorta di minerale simile alla vena del ferro, che, ridotto in polvere, serve a segare e pulire le pietre dure e a bruciar l'acciaio.

SMERIGLIARE. Brunir con lo smeriglio.

SMERIGLIATURA. L'effetto dello smerigliare.

SOPPASSARE. Dicesi del cambiamento che prova una figura gettata in gesso seccandosi e ritirandosi.

STAMPA da scultori. È uno strumento d'acciaio e ve n'ha di più grossezze, con testa quadrata, spartita in più punte a diamante che serve per lavorare nei luoghi fondi delle statue dove non arriva la luce, e non si può introdurre ferro di taglio.

STATUA. Figura scolpita in marmo, in pietra, o fusa in metallo rappresentante una figura umana.

STATUA EQUESTRE. Quella che rappresenta un personaggio a cavallo.

STATUA ORNAMENTALE. Che serve per ornamento di facciata o altro.

STATUA PEDESTRE. È quella che rappresenta un individuo a piedi.

STATUA COLOSSALE. Quella che rappresenta un personaggio con dimensioni maggiori assai del vero.

STATUARIA. L'arte di scolpire statue: scultura.

STATUARIO. Colui che fa statue; scultore.

STATUARIO (aggettivo). Si dice del marmo acconcio a scolpire statue.

STECCA. Pezzo di legno piano che serve agli scultori per ispianare la creta o il gesso.

STECCHI. Pezzetti di legno di bossolo, di noce, avorio e simili, lavorati a foggia di fusi, con le cocche simili alle lime, però alquanto torte, e alcuni simili agli scarpelli, dei quali si valgono gli scultori per lavorare figure di creta o di cera.

STECCO. V. *Stecchi*.

STUCCO. Composizione di gesso e

colla forte, con mescolanza talora di lino cotto, che si adopera a riturare buchi e fessure nel legname.

STUCCO DA SCULTURA. Specie di gesso o di altra simile composizione con la quale si fanno figurette di rilievo.

STUCCHINAIO. Chi va vendendo le statuette di stucco.

STRUFFOLI di paglia. Una certa quantità di paglia di grano, legate insieme in piccoli mazzetti, che servono per dare il lustro ai lavori di marmo.

SUBBIA. Specie di scalpello appuntato che serve per lavorar le pietre ed i marmi.

SVOLGERE. Per gli scultori vale distribuire; mettere in ordine.

T

TERMINI. Si dicevano anticamente alcune teste di fauni o di Giove o di Ermafrodite nelle quali andavano a finire alcune colonnette quadrangolari di pietra e che si collocavano nei crocicchi delle vie.

TERMINE. Statua la cui parte inferiore è fatta in forma di piramide rovesciata. Serve a segnare o a facilitar la misurazione delle vie.

TORSO. Tronco di statua mutilato.

TRAPANO. Strumento con punta d'acciaio, che serve per forare e si adopera dagli scultori.

TRAFIGGERE. Ricercare o affondar troppo i muscoli delle figure di scultura.

TRAFORATO. Quando il sottoquadro è profondamente incavato per modo che le cose sembrano spiccar dal marmo gli scultori lo chiamano *traforato*.

TRAFORARE. Quel che fanno gli scultori intorno ai muscoli e panni delle figure, più o meno incavandoli secondo l'altezza del luogo nel quale devono essere collocate.

TRAFITTI. Si dice dei muscoli d'una statua convenzionalmente affondati o ricercati.

TACCA. Piccolo taglio o incisione fatto su checchessia.

TRONCO. È la statua rappresentante un personaggio senza braccia, testa e gambe.

U

UGNETTO. Scarpello d'acciaio terminato in una punta schiacciata e più stretto dello scalpello piano; serve agli scultori per lavorare nei fondi e nei sottoquadri dei marmi, ed ai gettatori di metallo per tagliare i condotti dei metalli medesimi dopo aver fatto il getto.

INDICE

CAPO QUARTO (1).

DELL' ABITARE.

CAPO QUINTO.

DEL MANGIARE E DEL BERE.

CAPO SESTO.

DELL'ILLUMINARE.

---

(1) Da questo quarto capitolo incomincia la compilazione di *G. Frizzi*; i precedenti furono interamente compilati da *Pietro Fanfani* (vedi la Prefazione).

APPENDICE (*)

(*) Questa appendice è stata compilata dalla signorina Carmela Vittori-Ceretti, professoressa d'italiano e francese nelle Scuole Normali di Napoli.

Recentissime Pubblicazioni.

ULTIMI VIAGGI STRAORDINARI

DI

GIULIO VERNE

Premiati all'Accademia di Francia

versione di SALVATORE FARINA

Edizioni in-8 splendidamente illustrate

Famiglia senza nome . . . L. 5,—
adorna di 82 incisioni di *G. Tiret-Bognet.* Legato » 7 —

La Terra sottosopra . . . » 2,50
adorna di 36 incisioni di *Giorgio Roux.* Legato » 4,50

Cascabel Cesare . . . . . » 5,—
adorna di 97 incisioni di *Giorgio Roux.* Legato » 7 —

Mistress Branican . . . . » 5,—
adorna di 95 incisioni di *L. Bennet.* Legato » 7,—

Il Castello dei Carpazi . . » 2,50
adorna di 40 incisioni di *L. Bennet.* Legato » 4,50

Il testamento d'uno Sventato » 5,—
Vol. in 8 Legato » 7,—

le legature sono in tutta tela con placca oro

DALLA TERRA ALLA LUNA

TRAGITTO IN NOVANTASETTE ORE E 20 MINUTI

Un vol. in-16 L. 2,50, legato L. 3,50.

TOMMASINA C

Una Nidiata di Rondin
Un volume in-16 espre
mente illustrato da
relli del pittore *Amer*
gnoni. Leg

Anima Forte . . . .
Un volume in-16 esp
mente illustrato da
relli del pittore *G. C*
Leg

Vano Amore. . . . .
Un volume in-16 espressa
mente illustrato dal p
A. Cagnoni. Lega

Ginevra Bianchi . . .
Un volume in-16 esp
mente illustrato dal p
A. Cagnoni. Lega

Riconciliazione . . . .
Un volume in-16 espr
mente illustrato da a
relli dal pittore *Amero*
gnoni. Lega

La Parrocchia di Mugelli
Un vol. in-16. Lega

GOZZOLI G.

I GIACOBINI DI ROM

E LA RIVOLUZIONE FRANCESE

ROMANZO STORICO (1791-1788)

Un volume in-8 L. 4,50 — Legato L. 6,50

GIOVANNI BOCCACCIO.

IL DECAMERON

Du ... ti e annotata dal prof. G. Fu
ga ... tte le 200 splendide illustrazioi
—(L. 10, legato L. 1
... mica, vol. 2 in-16 L. 2,50,

... Milano, spedisce contro vaglia po